

Mandarinen-Schmand-Kuchen vom Blech

Zutaten | 12 Stücke

Für den Teig:

300 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Butter (weich)
3	Eier
100 ml	Milch

Für den Belag:

2 Dosen	Mandarinen (gut abgetropft)
600 g	Schmand
2	Eier
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 TL	Zitronensaft

Für die Streusel:

150 g	Mehl
80 g	Zucker
50 g	Butter

Zubereitungszeit: 20 Minuten , Backzeit: 35-40 Minuten

Zubereitung:

- Den Backofen auf 160°C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten.
- Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
- Für den Belag Schmand, Eier, Zucker, Puddingpulver und Zitronensaft glatt rühren.
- Schmandcreme auf dem Teig verteilen, anschließend die Mandarinen darauf geben.
- Die restlichen Zutaten zu Streusel verkneten und über den Kuchen streuen.
- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Minuten backen.
- Vor dem Schneiden vollständig auskühlen lassen – dann wird die Creme schön fest.

Tipp:

Ein Teil des Schmands durch Quark ersetzen (z. B. 400 g Schmand + 200 g Quark).

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
270 kcal	15,0 g	28,0 g	5,0 g	90,0 mg