



MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN MIT VANILLE & GENIALEM GUSS



Dieser Kuchen ist wirklich genial: ein einfacher Rührteig, getoppt mit einer Pudding-Creme und Mandarinen und einem transparenten, selbstgemachten Tortenguss.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
75 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 6 cm

PUDDING

Verrühre etwas Milch mit der Stärke, dem Zucker und Vanilleextrakt klümpchenfrei in einem kleinen Topf. Gib die übrige Milch dazu und lasse die Zutaten aufkochen. Koche den Pudding unter Rühren etwa 1 Minute und nimm ihn dann vom Herd herunter. Fülle ihn in ein flaches Gefäß um und decke ihn direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, damit er abkühlen kann und sich keine Haut bildet.

PUDDING:

- ☐ **500 ml** Milch
- ☐ **45 g** Speisestärke
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

RÜHRTEIG

Stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt in 3-4 Minuten cremig. Rühre das Ei etwa 1 Minute lang ein. Vermische das Mehl mit dem Salz und Backpulver und rühre es ganz kurz in den Teig ein. Streue die Hälfte der gehobelten Mandeln in den Backring ein und bedecke sie mit dem Teig. Befeuchte deine Hände mit etwas Wasser und drücke den Teig mit den Fingern glatt. Streue die restlichen Mandeln darüber.

RÜHRTEIG:

- ☐ **75 g** Butter (weich)
- ☐ **75 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Ei**
(zimmerwarm)
- ☐ **150 g** Mehl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Backpulver
- ☐ **50 g** Mandeln
(gehobelt)



Aromatisiere den Teig nach Belieben mit 1 EL Rum.

BELAG VORBEREITEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor. Lasse die Mandarinen gut abtropfen und fange hierbei den Saft auf. Rühre den Pudding nach dem Abkühlen mit einem Schneebesen durch und streiche ihn durch ein feines Haarsieb, damit er feiner wird. Verrühre ihn dann mit dem Schmand, Magerquark und Ei.

BELAG:

- ☐ **350 g** Mandarinen
(Dose, Abtropfgewicht)
- ☐ **400 g** Schmand
- ☐ **250 g** Quark
(Magerstufe)
- ☐ **1 Ei**

KUCHEN BACKEN

Verteile die Creme auf dem Teig. Lege die Mandarinen auf die Oberfläche der Creme. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U etwa 75-80 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn dann komplett abkühlen. Stelle ihn dann für 2 Stunden in den Kühlschrank.

GUSS:

- ☐ **250 ml** Mandarinsaft
(aus der Dose)
- ☐

GUSS



MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN MIT VANILLE & GENIALEM GUSS

Verrühre den Mandarinenensaft mit dem Agaragar in einem Topf und lasse die Mischung aufkochen und mindestens 2 Minuten lang sprudelnd kochen. Nimm den Tortenguss vom Herd herunter und lasse ihn kurz abkühlen, damit er nicht mehr heiß ist. Gieße den Tortenguss vorsichtig über den Mandarinenkuchen und lasse ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank vollständig erkalten. Löse den Tortenring zum Servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



5 g Agar Agar



Du kannst statt dem Agaragar auch klaren Tortenguss verwenden und diesen mit dem Mandarinenensaft nach Packungsanleitung zubereiten.