

Mandarinen- Schmand-Kuchen

Teig:

540 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier

Belag:

1 Prise Salz
3 Dosen Mandarinen
500 g Quark
200 g Zucker
400 g Schmand
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Spritzer Limettensaft
2 Eier



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier in die Küchenmaschine geben und zu Streusel verarbeiten (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel im großen flachen Bäker oder Ofenzauberer verteilen und den Boden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Mandarinen im Sieb abtropfen lassen. Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Schmand, Puddingpulver, Limettensaft und Ei in der Küchenmaschine gründlich verrühren (Thermomix: 30 Sek./Stufe 4). Masse auf den Streuselboden verteilen, mit dem kleinen Streicher glattstreichen und mit den abgetropften Mandarinen belegen.

Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 200° C Ober/ Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.

Verwendete Produkte: flacher Bäker - groß, kleiner Streicher

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN