

Schmandkuchen aus der Stoneware rund

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl 630
100 g Butter, kalt, in Stücken
80 g Birkenzucker oder Zucker
1/4 Tl. Vanilleextrakt
1 Ei
1 Pck. Backpulver

Für die Schmandmasse:

3 Eier
150 g Birkenzucker oder Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
600 g Schmand
600 g Sahne
2 EL Zimt-Zucker-Mischung



Zubereitung:

Mürbeteig:

Backofen auf 180°C vorheizen.

Butter, Birkenzucker, Vanilleextrakt, Ei, Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben, 30 Sek./Stufe 6 vermischen und in die Stoneware rund geben. Streusel mit dem Teigroller glatt rollen und einen Rand hochziehen.

Schmandmasse:

Eier, Birkenzucker, Puddingpulver, Schmand und Sahne in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 5 verrühren und in die Stoneware rund füllen, Kuchen 55 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen, dann mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen und weitere 5 Minuten (180°C) backen. Bitte Sichtkontakt! Falls dieser droht dunkel zu werden, unbedingt abdecken. Kuchen im Backofen 10 Minuten abkühlen lassen.

Achtung: Den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Schmandmasse noch sehr weich ist. Am besten am Tag vorher backen und dann über Nacht auskühlen lassen oder am frühen Morgen.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, Teigroller, Edelstahl-Streifix, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN