

## Rezept

# Erdbeer-Schmandkuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Schmandkuchen, am 17.12.2025

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Öl	<b>100 ml</b> Orangensaft
<b>150 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Schokoraspel + 2 EL für die Deko
<b>½ Pck.</b> Backpulver	<b>400 ml</b> Milch
<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver	<b>2 EL</b> Zucker
<b>200 g</b> Schmand	Butter für die Form
<b>500 g</b> Erdbeeren	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form mit Butter gut einfetten. Für den Teig zunächst die Eier und 125 g Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts dick-cremig aufschlagen, anschließend das Öl und den Orangensaft langsam unter Rühren dazugeben.
2. Mehl mit 50 g Schokoraspeln und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die Form geben. Im Backofen (unten) 20 – 25 Min. backen und anschließend abkühlen lassen.
3. Den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenring um den Kuchen legen. Aus Milch, Puddingpulver und 2 EL Zucker nach Packungsangaben einen Pudding zubereiten. Sofort den Schmand unterrühren und die Creme auf den Kuchen geben. Im Kühlschrank ca. 8 Std. am besten über Nacht, fest werden lassen.
4. Die Erdbeeren waschen, putzen, gut abtropfen lassen und halbieren. Dann fächerförmig von der Kuchenmitte nach außen auf die Creme setzen und leicht andrücken. Tortenring entfernen und mit 2 EL Schokoraspel bestreuen.