

## Rezept

# Mandarinen-Schmand-Kuchen

Ein Rezept von Mandarinen-Schmand-Kuchen, am 29.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>3</b> Eier (M)	<b>100 g</b> Erythrit
<b>120 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>6 EL</b> Milch (1,5 % Fett)	

### Für die Füllung

<b>1 Dose</b> Mandarinen (natursüß)	<b>100 g</b> aufschlagbare Pflanzencreme
<b>1 Pck.</b> Sahnefestiger	<b>80 g</b> Erythrit
<b>250 g</b> Magerquark	<b>200 g</b> Schmand
<b>1 TL</b> gemahlene Vanille	Schale und Saft von einer Bio-Limette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 14 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 6 g F, 6 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig Eier und Erythrit in eine Rührschüssel geben und in ca. 10 Min. schaumig aufschlagen. In einer weiteren Schüssel Mehl und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben und im Wechsel mit der Milch unterrühren.
2. Den Teig in die vorbereitete Form geben, gleichmäßig bis zum Rand verstreichen und im vorgeheizten Ofen in 8-10 Min. goldgelb backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Mandarinen in ein Sieb abgießen, den Saft anderweitig verwenden. Die Pflanzencreme zusammen mit dem Sahnefestiger sehr steif schlagen, Erythrit dabei einrieseln lassen. Quark, Schmand, gemahlene Vanille und Limettensaft hinzufügen und unterrühren. Einige Mandarinen für die Deko beiseitestellen, die restlichen zum Teig geben und behutsam unterheben.
4. Die Creme auf den abgekühlten Tortenboden geben und glatt verstreichen, die beiseitegestellten Mandarinen darauf verteilen. Mindestens 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren in 14 Stücke teilen und mit der Limettenschale verzieren.