

Rezept

Schmandkuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Schmandkuchen mit Kirschen, am 09.09.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 240 g Mehl | 60 g Zucker |
| Salz | 1 Ei |
| 120 g kalte Butter | 500 g getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen) |
| Butter für die Form | Mehl für Form und Arbeitsfläche |
| 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver | 80 g Zucker |
| 1/2 l Milch | 600 g Schmant (ersatzweise je zur Hälfte Crème fraîche und saure Sahne) |
| 2 Päckchen Vanillezucker | abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| 400 g Kirschgrütze (Kühlregal) | 200 g Kirschkonfitüre |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM, 12 STÜCKE) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und aufhäufen, mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dahinein den Zucker und 1 Prise Salz streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mitte der Mulde gleiten lassen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und rundherum auf dem Mehrrand verteilen.
2. Alle Zutaten mit einem großen Messer oder einer Palette gründlich durchhacken. Die Teigbrösel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Boden einer Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Die Springform mit dem Teig auskleiden und im Ofen (Mitte) 20 Min. »blind« vorbacken.
4. Inzwischen Puddingpulver und Zucker mischen und mit 1/8 l Milch glatt rühren. Die übrige Milch auf kochen, dann von der Kochstelle nehmen und das an gerührte Pulver einrühren. Pudding unter Rühren 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und 10 Min. abkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren.
5. Schmant, Vanillezucker und Zitronenschale unter die Puddingmasse mischen. Die Kirschgrütze auf dem gebackenen Boden verstreichen. Schmantmasse darüber verteilen und glatt streichen. Konfitüre teelöffelweise auf dem Schmant verteilen. Den Kuchen im Ofen (2. Schiene von unten) bei 180° (Umluft 160°) 60 Min. backen.