

Rezept

Schoko-Schmandkuchen

Ein Rezept von Schoko-Schmandkuchen, am 18.12.2025

Zutaten

| | |
|--|---|
| 2 Eier | 150 g Zucker |
| 100 ml Öl | 100 ml Milch |
| 2 EL Kakaopulver | 150 g Mehl |
| ½ Päckchen Backpulver | 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht) |
| 250 ml Milch | 50 g Zucker |
| 1 Päckchen Vanillepuddingpulver | 300 g Schmand |
| 1 Päckchen Tortenguss klar | Fett für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Eier mit dem Zucker schlagen. Öl und Milch dazugeben. Kakao mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 12-15 Min. vorbacken.
2. Die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Den Schmand in eine Rührschüssel geben und den Pudding löffelweise unterrühren. Die Mandarinen unterheben. Diese Masse vorsichtig von außen nach innen auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 25-30 Min. fertig backen und abkühlen lassen.
3. Den Mandarinensaft, falls notwendig, mit Wasser auf ¼ l auffüllen. Aus Saft und Tortenguss den Guss anrühren, auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.