

Rezept

# Schoko-Schmandkuchen

Ein Rezept von Schoko-Schmandkuchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>150 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Öl	<b>100 ml</b> Milch
<b>2 EL</b> Kakaopulver	<b>150 g</b> Mehl
½ Päckchen Backpulver	<b>1 Dose</b> Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)
<b>250 ml</b> Milch	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillepuddingpulver	<b>300 g</b> Schmand
<b>1 Päckchen</b> 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 Mandarinsaft, falls notwendig, mit Wasser auf ¼ l auffüllen. Aus Saft und Tortenguss den Guss anrühren, auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen.