

Schmandkuchen mit Mandarinen

Wer kennt ihn nicht von (Kinder-)Geburtstagen und Festen? Den "Schmandkuchen" oder auch als "Fantakuchen" bekannt. Heute möchte ich das Rezept meiner Oma für diesen Kuchen vorstellen. Sehr fluffiger Boden, saftige Mandarinen und natürlich viel Schmand-Sahne oben drauf. Mit Zimt und Zucker dekoriert – fertig. Super easy, super lecker, auf jedem Fest ein gern gesehener Kuchen!

Zutaten für 1 Blech Schmandkuchen:

Boden:

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 100g geschmolzene Butter
- 100ml Fanta (zur Not tuts auch Mineralwasser)
- 250g Mehl
- 1 P. Backpulver

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier mit dem Zucker lange schaumig rühren, sodass sich das Volumen deutlich vergrößert. Die Butter und die Fanta unterrühren und dann zügig das Mehl mit dem Backpulver draufsieben und mit dem Teigschaber unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Etwa 20 Minuten im Ofen backen und anschließend gut auskühlen lassen.

Mandarinen-Schicht:

- 1 große Dose, 2 kleine Dosen Mandarin-Orangen (die große hatte bei mir 480g Abtropfgewicht und die kleinen 175g, hier kann man aber auch etwas mehr oder weniger nehmen, je nach Lust und Laune. Pfirsiche schmecken übrigens auch ganz toll!)
- 2 P. Tortenguss klar
- 3 EL Fanta
- 2 EL Zucker
- 300ml Dosensaft von den Mandarin-Orangen
- 200ml Wasser

Die Mandarinen durch ein Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Wenn der Boden abgekühlt ist, die Mandarinen darauf verteilen. Mit dem Zucker und der Fanta den Tortenguss in einem Topf anrühren und den Saft und das Wasser dazugeben. Nach Packungsanweisung des Tortengusses aufkochen lassen und dann gleichmäßig von der Mitte aus über die Mandarinen geben. Wieder abkühlen und fest werden lassen.

Schmand-Sahne-Topping:

- 2 Becher Schmand (also 400g)
- 2 Becher Sahne (also 400g)
- 3 P. Vanillezucker
- 2 P. Sahnesteif
- Zimt und Zucker

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den Schmand mit dem Vanillezucker verrühren und die Sahne unterheben. Auf die Mandarinen streichen und verteilen. Wer möchte kann jetzt noch ein Muster auf den Kuchen malen. Ich mache gerne (hab ich so von meiner Oma gelernt) ein Wellenmuster auf den Kuchen mit einem großen Brotmesser mit Wellenschliff. Dann wird der Kuchen noch mit Zimt und Zucker bestäubt. Dieser Kuchen schmeckt auch gerade nach 1-2 Tagen noch sehr gut, wenn er etwas durchgezogen ist! ☺ Ich hoffe der Schmandkuchen schmeckt euch genauso gut wie mir und meiner Familie!



Eure Paula
