



Fußball-Schmandkuchen

Zeit gesamt
3h 40min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Butter	250 g
Zucker	350 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	5 St.
Weizenmehl, Type 405	350 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Milch	200 ml
Blattgelatine	8 St.
Mandarinen aus der Dose	300 g
Schmand	600 g
Schlagsahne	200 g
Aprikosenkonfitüre	4 EL
Himbeerkonfitüre	4 EL
Heidelbeerkonfitüre	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Sieb, feine Reibe

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. 200 g Zucker, Vanillinzucker und Eier nach und nach zugeben und schaumig rühren. Anschließend Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale zugeben. Mit Milch auffüllen und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. In einer weiteren Schüssel Schmand, 150 g Zucker und 2 EL Zitronensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Stufe auflösen. 2 EL Creme unterrühren, dann diese Masse zügig unter die übrige Schmand-Creme ziehen und kühl stellen. Inzwischen in einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Schmand-Masse heben. Mandarinen ebenfalls vorsichtig unterheben.
5. Creme auf dem Teig verteilen und gleichmäßig verstreichen. Konfitüren teelöffelweise auf der Creme verteilen und mit einem Löffelstiel Muster in die Creme ziehen. Schmandkuchen min. 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
6. Schmandkuchen zum Servieren in Stücke schneiden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	438 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g