

Johannisbeer-Schmandkuchen

Dieser Kuchen schmeckt absolut genial. Ihr könnt anstatt der Johannisbeeren andere Früchte nehmen. Gesehen habe ich ein ähnliches Rezept bei Chefkoch. Habe den Kuchen in einer 26-er Springform gebacken.

Für den Boden:

100g Zucker
200g Butter
300g Mehl
1 Ei
1 TL Vanilleextrakt
1 Msp. Backpulver

Für den Belag:

500ml Milch
2 P. Sahne-Puddingpulver
175g Zucker

600g Schmand
2 Eier

350g Johannisbeeren, oder Früchte Eurer Wahl

Backzeit: bei 175° Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten

Zubereitung:

Zuerst aus Milch, den 2 Päckchen Puddingpulver und Zucker einen festen Pudding kochen und komplett auskühlen lassen. Hierfür am Besten mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken.

Aus den Zutaten (alle in eine Schüssel geben) für den Boden einen Knetteig herstellen und diesen ebenfalls in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.

Danach nehmt Ihr $\frac{1}{4}$ des Knetteiges und legt diese beiseite. Hieraus werden unsere Streusel. Aus dem restlichen Teig drückt Ihr $\frac{2}{3}$ auf den Boden Eurer Springform und aus dem restlichen Drittel rollt Ihr eine Wurst und drückt diese ca. zu einem 4cm hohen Rand (fettet und mehlt diesen zuvor damit er nicht festklebt).

Für die Füllung rührt Ihr den Schmand und die Eier unter den erkalteten Pudding. Gebt die Füllung auf den Boden und zum Schluss noch die Johannisbeeren und Streusel obendrauf.

Backt nun Euren Kuchen wie oben angegeben. Sollte er anfangen zu sehr zu bräunen, deckt ihn mit Backpapier ab und backt ihn zu Ende. Ich habe meinen Kuchen nach 30 Minuten abgedeckt.

Gutes Gelingen!!!

