

Schon
probiert?



Erdbeer-
Schmandkuchen

tegut...

gute Lebensmittel

KUCHEN

SCHON PROBIERT?

Erdbeer-Schmandkuchen

ZUTATEN für ca. 12 Stücke

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 500 ml Milch | 1/2 Pck. Backpulver |
| 2 Pck. Vanillepuddingpulver | 250 g Mehl |
| 150 g Puderzucker | 600 g Erdbeeren |
| 600 g Schmand | 1 Pck. roter Tortenguss |
| 125 g Butter | Außerdem: |
| 120 g + 2 El Zucker | Backpapier, Springform |
| 1 Pck. Vanillezucker | (Ø ca. 28 cm) |
| Salz | |

- 100 ml Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren. Übrige Milch (400 ml) erhitzen, vom Herd ziehen, Puddingmilch unter ständigem, schnellen Rühren zugeben, kurz aufkochen lassen. Pudding vom Herd nehmen, zuerst Puderzucker, dann Schmand unterrühren.
- Butter, 120 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und das mit Backpulver vermischte Mehl verkneten. Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, am Rand ca. 3 cm nach oben ziehen. Schmandpudding darauf verstreichen, im 180 Grad heißen Ofen im unteren Drittel 55–60 Min. backen, herausnehmen, mind. 30 Min. abkühlen lassen.
- Erdbeeren waschen, trocknen, putzen, je nach Größe ganz lassen oder halbieren und auf dem Schmandkuchen verteilen. Tortenguss mit übrigem Zucker (2 El) und 250 ml Wasser unter Rühren aufkochen, auf den Erdbeeren verteilen, Erdbeer-Schmandkuchen ca. 30 Min. kühl stellen.

✓ **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 40 Min.
BACKZEIT 55–60 Min.
KÜHLZEITEN mind. 60 Min.

TIPP AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Schon mal was vorbereitet

Unser Schmandkuchen lässt sich prima schon am Vortag backen. Am nächsten Tag müssen Sie dann nur noch die Erdbeeren und den Tortenguss auf den Kuchen geben. Frische Himbeeren oder Brombeeren passen auch großartig anstelle der Erdbeeren.



- super cremig
- lässt sich gut vorbereiten



Saisonglück

Wer es saftig und aromatisch mag, liegt bei diesen Erdbeeren genau richtig! Für unsere Marke tegut... Bio kommen sie jetzt aus heimischem Anbau, u.a. vom Biohof der Familie Frohmader im unterfränkischen Großostheim. Schon Mitte der 1990er Jahre erkannten Frohmaders die Bedeutung des nachhaltigen Bio-Anbaus, stellten ihren Betrieb um und verstärken seither unser Angebot mit saisonalem Obst & Gemüse wie Erdbeeren, Johannisbeeren, grüne Buschbohnen – alles frisch und vom Anbauverband Bioland zertifiziert.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)