

Johannisbeer-Schmandkuchen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten • Backzeit: ca. 80 Minuten



Foto: RezeptRaum Birgit Unkelbach

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Belag:

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

90 g Zucker

500 ml Milch

3 Becher Schmand

300 g Johannisbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

Für den Teig:

150 g Mehl (Type 550)

1 TL Backpulver

75 g Butter

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei (Größe M)

Zubereitung:

1. Für den Belag Puddingpulver mit etwas von der Milch in einem Gefäß glatt rühren. Restliche Milch und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugießen, kurz kochen lassen. Pudding vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, zwischendurch umrühren. Schmand unterrühren. Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen.
2. Für den Teig alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Springformgröße ausrollen. Den Boden der Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Springformboden mit Teig auskleiden und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
3. Puddingcreme gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Johannisbeeren darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene ca. 80 Minuten backen.
4. Johannisbeer-Schmandkuchen herausnehmen und in der Form am besten über Nacht auskühlen lassen.

Tipp: Für eine glutenfreie Variante das Weizenmehl durch 120 g glutenfreie Mehlmischung und 30 g Buchweizenmehl ersetzen.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Stück:

Energie: 306 kcal/1281 kJ, Fett: 16 g, davon gesättigte Fettsäuren: 10 g, Kohlenhydrate: 34 g, davon Zucker: 18 g, Ballaststoffe: 1,3 g, Eiweiß: 5 g, Salz: 0,29 g