

Schmandkuchen mit Mango-Maracuja-Curd

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Food Processor
Handrührgerät

Er ist schnell gemacht und macht fast jeden Kuchenfreund glücklich. Die Rede ist vom allseits beliebten **Schmandkuchen**. Du hast bisher nur die Variante mit **Pfirsichen** oder **Mandarinen** kennengelernt? Dann erweitere ich deinen Schmand-Horizont heute gerne. Denn dieser Schmandkuchen kommt mit einer unschlagbar fruchtigen Kombination daher: Los geht es mit einem **nussig-knackigen Boden**. Darauf nimmt eine dicke Schicht aus **Schmand** und Schlagsahne Platz. Die wird nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich mit Swirls aus fruchtigem Mango-Maracuja-Curd verfeinert. Das Ergebnis: ein sommerlicher **Blechkuchen**, der seinesgleichen sucht.

So kannst du dich bei jedem Bissen über drei Komponenten freuen, die im Mund herrlich miteinander verschmelzen und deinen Bauch nach mehr rufen lassen. Und auch, wenn das jetzt alles ein bisschen kompliziert klingt: Dein **Schmandkuchen** ist schnell gemacht und macht richtig Eindruck bei deinen Gästen!

- 1 -

Für den Nusskuchen Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Walnüsse, Haselnüsse und Pekannüsse hacken oder mithilfe eines Food Processors zerkleinern.

- 3 -

Butter würfeln und mit Zucker, Milch, Eiern und Salz in eine große Schüssel geben. Alles mit dem Handrührgerät ca. 3 Minuten vermengen, bis eine cremig-schaumige

Zutaten für 1 Blech

Für den Nussboden

175 g Walnüsse
175 g Haselnüsse
100 g Pekannüsse
250 g Butter (Zimmertemperatur)
250 g Zucker
250 ml Milch
150 g Mehl
5 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Prise(n) Salz

Für die Schmandcreme

500 g Schmand
500 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Für das Mango-Maracuja-Curd

250 g Mango
7 Maracujas
3 Eier
120 g Butter
1 Vanilleschote
1 Limette

Besonderes Zubehör

Schmandkuchen mit Mango-Maracuja-Curd

Masse entstanden ist.

- 4 -

Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unter Rühren dazugeben. Die Nussmischung unterheben, bis ein homogener Teig entstanden ist.

- 5 -

Teig auf das Backblech geben und 50 Minuten im heißen Ofen backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

- 6 -

Für die Schmandcreme Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Schmand in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben und fertige Creme kaltstellen.

- 7 -

Für den Curd Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Maracujas halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben. Zur Mango in die Schüssel geben und mit einem Pürierstab pürieren. Durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.

- 8 -

Fruchtpüree bei geringer Hitze erwärmen. Achtung, es darf nicht über 75 °C erwärmt werden. Nach und nach Butter, Eier, Vanillemark, Limettensaft und -abrieb dazugeben und köcheln lassen, bis sich alles verbunden hat. Kaltstellen.

- 9 -

Nussboden mit ca. der Hälfte der Creme bestreichen und mit einem Esslöffel die Hälfte des Mango-Maracuja-Curds quer darüber verteilen. Mit einem Holzstäbchen durch die beiden Cremes fahren, um einen Swirl entstehen zu lassen. Alles mit der zweiten Hälfte von Creme und Curd wiederholen und so lange mit dem Stäbchen durchfahren, bis ein schönes Muster entstanden ist. Den fertigen Kuchen weitere 2 Stunden kaltstellen. Zum servieren in 12 gleichgroße Stücke schneiden.