

Harzer Schmandkuchen mit Pflaumenmus

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Nach einem alten Oberharzer Hausfrauenrezept, einfach und schnell, gut vorzubereiten

Zutaten

- Für den Boden:
- 4 ganze Eier
- 250 g Mehl, gesiebt
- 220 g Zucker
- 3 Tl Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Für die Füllung:
- 450 g Pflaumenmus
- 1/8 l Sonnenblumenöl
- 0,2 l Pflaumen, „Pflümli“ o. ä.
- 600 g Sahne, geschlagen
- 500 g Schmand
- 3 Tütchen Vanillezucker
- 3 Tütchen Sahnesteif
- 1 Prise Salz
- Etwas gemahlner Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Backblech mit Backpapier auslegen, einen Backrahmen einfetten und auf ein Backblech setzen.

Schritt3

(In Ermanglung eines Backrahmens kann man auch Sprigformen verwenden)

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Das Pflaumenmus mit Pflaumenschnaps und etwas Zimt „schmackig“ abschmecken, den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Schritt6

Den Schmand mit dem Vanillezucker und 1 Prise Salz glatt rühren.

Schritt7

Die Sahne steif schlagen und mit Sahnesteif versetzen.

Schritt8

Locker unter den Schmand heben.

Schritt9

Der Boden.

Schritt10

Mit dem Handmixer die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren.

Schritt11

Das Sonnenblumenöl und 2 El Wasser dazu geben.

Schritt12

Das gesiebte, mit dem Backpulver versetzte Mehl, nach und nach,

Schritt13

auf kleiner Stufe dazu geben, nicht zu lange rühren.

Schritt14

Den Teig nunmehr in den Backrahmen geben, glatt streichen und für 20 min. bei 180° C backen.

Schritt15

Abkühlen lassen, den Backrahmen entfernen und das Pflaumenmus glatt verstreichen.

Schritt16

Nun folgt die Schmand - Schicht, ebenfalls glatt streichen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt17

Serviervorschlag:

Schritt18

Den Schmandkuchen zunächst portionieren, anschließend mit dünn Zimtpulver bestreuen, ev. mit frischen Pflaumen ausgarnieren.

Rezeptart: Harzer Rezepte, Niedersächsisch **Tags:** einfach und schnell, harz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/harzer-schmandkuchen-mit-pflaumenmus/>