



Stachelbeer-Schmand-Torte

Sehr gehaltvolle Stachelbeer-Torte. Ähnelt einem Käsekuchen mit Streuseln, statt Quark wird jedoch ein Schmandguß verwendet.

Zutaten:

400g Mehl
eine Messerspitze Backpulver
400g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
eine Prise Salz
250g Butter
1 Eigelb
400g Stachelbeeren
700g Schmand
5 Eier
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack
100g Haselnuß-Krokant

etwas Mehl für die Arbeitsfläche und die Hände
Fett für die Backform und Backpapier oder Alufolie

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. 225g Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter und Eigelb mit Knethaken verkneten. Den Teig mit bemehlten Händen zu groben Streuseln verkrümeln.

Stachelbeeren waschen, abtrocknen und von Stengel und Blüten befreien. Einige Beeren für Verzierungen beiseite legen.

Eine 26cm Springform fetten. Etwa 2 Drittel der Streusel in der der Form zu einem glatten Boden andrücken. Stachelbeeren auf dem Boden verteilen, dabei außen einen etwa fingerbreiten Rand frei lassen.

150g Zucker mit 600g Schmand, Eier und Puddingpulver mit dem Mixer glatt verrühren. Den Guß vorsichtig über die Stachelbeeren in der Form verteilen.

Den Kuchen jetzt für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) backen.

Restliche Streusel mit 70g Krokant verkneten. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen für etwa 40 Minuten weiterbacken.

In den letzten Minuten den Kuchen mit Alufolie oder Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Die Torte nach dem Backen im ausgeschalteten Ofen für 10 Minuten ruhen lassen.

Den Kuchen mit dem Messer vorsichtig vom Rand lösen. Dann die Torte komplett auskühlen lassen.



100g Schmand und 25g Zucker verrühren und als Kleckse auf die Torte verteilen, mit Krokant bestreuen.
Übrige Stachelbeeren auf die Schmandkleckse setzen.