Sonntagskuchen

Lucia Kranz **Freitag, 15.08.2025**
Brombeer-Schmand-Kuchen **Für 12 Stücke**

Zutaten
Für den Mürbeteig:

200 g	Dinkelmehl (Type 630)
50 g	gemahlene Haselnusskerne
1 TL	Backpulver
etwas	Zimt
125 g	zimmerwarme Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei (Größe M)
etwas	Salz

Für die Brombeer-Schmand-Masse:

300 g	Brombeeren
1	Bio-Orange
3	Eier (Größe M)
80 g	Zucker
400 g	Schmand
1/2 Pck.	Vanillepuddingpulver (20 g)

Für die Dekoration:

125 g	Brombeeren
200 g	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker

Außerdem:
Frischhaltefolie
Springform (Ø 26 cm)
Backpapier für die Form
weiche Butter für die Form
Dinkelmehl für die Form
Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung
1. **Für den Mürbeteig** Mehl, Nüsse, Backpulver und 1 Prise Zimt in eine Schüssel geben und mischen.
2. Butter würfeln. Mit Zucker, Vanillezucker, Ei und 1 Prise Salz zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers kurz zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
4. Inzwischen den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.
5. **Für die Brombeer-Schmand-Masse** die Brombeeren vorsichtig abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.
6. Die Orange heiß abbrausen, trocknen, 2 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen.

7. Eier, Zucker und Orangenschale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 4-5 Minuten schaumig schlagen.
8. Orangensaft, Schmand, und Puddingpulver zugeben und gut verrühren.
9. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze (155 Grad Umluft) vorheizen.
10. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 32 cm) ausrollen und in die vorbereitete Springform legen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen.
11. Die Schmand-Masse gleichmäßig darauf verteilen und mit den Brombeeren belegen.
12. Den Kuchen in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 40-45 Minuten backen. Den Kuchen eventuell nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu stark bräunt.
13. Brombeerkuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
14. Inzwischen **für die Dekoration** die Brombeeren vorsichtig abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.
15. Sahne und Vanillezucker in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
16. Den Brombeerkuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen.
17. Die Sahne entlang des Randes in unterschiedlich großen Tupfen auf den Kuchen dressieren. Brombeeren zwischen den Tupfen wild dekorieren.