

Hier und heute



Brombeer-Schmandkuchen

Erfrischender Kuchen für den Sommer: Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie sein fruchtig-cremiger Brombeer-Schmandkuchen gelingt.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Puderzucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe, Größe M
- 400 g Mehl, Type 550

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz verkneten, dabei die Eigelbe nacheinander zufügen. Zum Schluss das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in ein Stück Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Der Teig muss gut durchkühlen, damit er die nötige Bindung bekommt.

Tipp: In der wärmeren Jahreszeit das benötigte Mehl über Nacht in den Kühlschrank legen. Das kalte Mehl verhindert bei der Herstellung des Teigs, dass die übrigen Zutaten zu schnell Temperatur bekommen und der Teig schmierig wird.

Einen Tortenring oder Springform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Zwei Drittel des gekühlten Mürbeteigs auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von circa 4 mm ausrollen und mit dem Tortenring einen Boden ausstechen. Den Boden in den Tortenring legen. Den restlichen Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen und in den Ring einsetzen. Nun mit den Daumen den Teig zu einem gleichmäßigen Rand an der Ringinnenseite hochdrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Schmandfüllung mit Brombeeren

- 750 g Schmand
- 125 g Sahne, flüssig
- 40 g Zucker (für die Schmandmasse)
- 4 Eier, Größe M
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 10 ml Zitronensaft und etwas Abrieb von der Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker (für den Eischnee)
- 300 g Brombeeren, geputzt und gewaschen

Zubereitung

Die Eier trennen und in einer Schüssel Schmand, Sahne, 40 g Zucker, Eigelbe, Vanillepuddingpulver, Zitronensaft, Zitronenschalenabrieb und Salz miteinander verrühren. In einer Küchenmaschine das Eiweiß mit 120 g Zucker zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Den Eischnee unter die Schmandmasse heben und zuletzt die Brombeeren vorsichtig unterrühren. Die Schmandfüllung in den vorbereiteten Tortenring auf den Mürbeteig geben und glattstreichen. Den Brombeer-Schmandkuchen im vorgeheizten Backofen circa 45



Hier und heute

Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form abkühlen lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

Tipp: Zur Dekoration den Kuchen dünn mit Puderzucker besieben und frische Brombeeren auf der Oberfläche verteilen.