

Schmandkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Kokos

* FÜR DEN TEIG

125 g Butter; weich
125 g Zucker
1 pk Vanillinzucker
;Salz
4 Eier
100 g Weizenmehl
1 ts Backpulver; (gestrichen)
60 g Kokosraspeln
- hellbraun geröstet

* FÜR DIE FÜLLUNG

3 tb Himbeerkonfitüre; oder
- Sauerkirschkonfitüre
500 ml Schlagsahne
1 pk Vanillinzucker
2 pk Sahnesteif
50 g Kokosraspeln
;Puderzucker

Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen auf höchster Stufe in etwa 1/2 Minute geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier unterrühren (pro Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, dann die Kokosraspeln unterrühren, den Teig in eine gefettete Springform (ca. 28 cm Durchmesser) füllen, glattstreichen und die Form auf dem Rost in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 30 Minuten backen. Den erkalteten Boden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Sahne 1/2 Minute schlagen, Vanillinzucker und Sahnesteif einstreuen, die Sahne steif schlagen und gut die Hälfte der Schlagsahne auf den unteren Tortenboden streichen. Mit dem oberen Tortenboden bedecken und die Torte mit der restlichen Schlagsahne bestreichen. Mit den Kokosraspeln ganz einstreuen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.