

Zutaten:

Biskuitboden:

5 Eier
150 g Zucker
150 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

1 Glas Stachelbeeren

Füllung:

3/4 l Milch
2 P. Vanillepuddingpulver
120 g Zucker
600 g Schmand

Guss:

1/4 l Stachelbeersaft
1/4 l Wasser
2 P. Tortenguß



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15 + 10min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** über die Masse sieben, unterheben.

Midi-Schnitte und **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star legen**, auf die komplette Größe ausziehen. Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glatt streichen.

*Im vorgeheizten Backofen
bei 200° C ca. 15 Min. backen.*

Stachelbeeren über dem **Müllermeister** abgießen, Saft auffangen.

In der Zwischenzeit aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen. Den Schmand mit dem **Softliner** unter den noch warmen Pudding ziehen, sofort auf den Biskuit geben und mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Stachelbeeren gleichmäßig in den Pudding drücken,
fertigbacken bei 200° C 10 Min.

Tortenguß nach Packungsanweisung zubereiten und den Schmandkuchen nach dem Auskühlen damit überziehen.