

Brodie's Pfirsich-Schmand-Kuchen

Für die 26er Springform – mit Pfirsichen aus der Dose & Schmand Guss

Zutaten (für 1 Kuchen):

Für den Rührteig:

- 150 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 220 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver

Für den Schmand Guss:

- 300 g Schmand
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 50 g Zucker

Für den Belag:

- 1 große Dose Pfirsiche in Spalten (Abtropfgewicht ca. 480–500 g)

Für das Topping (optional):

- Weiße Schokoraspeln oder
- Kokosraspeln (ungeröstet)

Zubereitung mit Handmixer oder Prep&Cook XL:

1. Vorbereitung:

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Pfirsiche in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier leicht trockentupfen

2. Rührteig zubereiten:

Mit Handmixer:

- Butter, Zucker & Vanillezucker cremig rühren (ca. 3–4 Minuten)
- Eier einzeln zugeben, jeweils 30 Sek.iterrühren
- Mehl mit Backpulver mischen, auf niedriger Stufe kurz unterrühren

Mit Prep&Cook XL (Schlag-/Rühraufsatz):

- Butter, Zucker, Vanillezucker: Stufe 6 | 3 Minuten
- Eier nacheinander zugeben: jeweils Stufe 5 | 30 Sek.
- Mehl + Backpulver zugeben: Stufe 4 | 30 Sek., ggf. mit Spatel nachhelfen

3. Teig in die Springform geben:

- Form fetten (optional Boden mit Backpapier auslegen)
- Teig einfüllen und glattstreichen, am Rand leicht hochziehen

4. Schmand Guss zubereiten:

- Schmand, Zucker und Puddingpulver mit Schneebesen oder Löffel glatt rühren
→ Nicht schaumig schlagen – keine Luft unterheben!
-

5. Guss verteilen:

- Löffelweise auf dem Teig verteilen, vorsichtig glattstreichen

6. Pfirsiche auflegen:

- Gleichmäßig auf dem Guss verteilen, z. B. fächerförmig oder im Kreis

7. Backen:

- 180 °C Ober-/Unterhitze | mittlere Schiene | ca. 45–50 Minuten
- Nach 30–35 Minuten ggf. mit Backpapier abdecken, wenn er zu dunkel wird
- Stäbchenprobe am Teig Rand, nicht im Guss
-

Hinweis:

Der Kuchen wird durch das gleichmäßige Durchbacken kompakter und nicht fluffig – das Ergebnis ist ein fester, saftiger Boden mit fruchtig-cremigem Guss. Sehr lecker und schnittfest – perfekt gekühlt!

8. Abkühlen & kühlen:

- Komplet abkühlen lassen, dann aus der Form lösen
- Abgedeckt im Kühlschrank mind. 3 Stunden kaltstellen (besser über Nacht)

9. Topping (optional, kurz vorm Servieren):

- Weiße Schokoraspeln oder Kokosraspeln darüberstreuen