

# Mirabellenkuchen mit Schmand



## Zutaten:

**1 Springform (Ø 26 cm)**

**400 g Mirabellen**

### Für Boden und Streusel

**230 g Butter, kalt**

**360 g Mehl**

**1 Prise Salz**

**130 g Zucker**

**1 Ei**

### Für die Schmand-Schicht

**1 Päckchen Puddingpulver,**

**Vanille**

**80 ml Milch**

**600 g Schmand**

**120 g Zucker**

**2 Eier**

## Für Boden und Streusel

### Schritt 1

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und das Ei sowie die Butterstücke dazugeben.

### Schritt 2

Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### Schritt 3

Währenddessen die Mirabellen waschen, halbieren und entkernen.

### Schritt 4

Den Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform gut einfetten. Arbeitsfläche leicht bemehlen und 2/3 des Mürbeteiges kreisrund ausrollen.

### Schritt 5

Den Teig in die Springform legen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand andrücken.

## Für die Schmand-Schicht

### Schritt 6

Das Puddingpulver mit der Milch klümpchenfrei verrühren.

### Schritt 7

Schmand, Zucker, Eier und das angerührte Puddingpulver glattrühren und auf den Mürbeteigboden geben.

### Schritt 8

Die Mirabellen behutsam auf die Schmandmasse legen und den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

### Schritt 9

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den übrigen Mürbeteig zu Streuseln zerbröseln und diese auf dem Kuchen verteilen. Den Mirabellenkuchen mit Schmand bei gleichbleibender Temperatur für weitere 30 Minuten backen und vor dem Lösen aus der Springform komplett auskühlen lassen.