

# Schneller Brombeerkuchen mit Schmand



## Schritt 1 - Ofen vorheizen

Zuerst den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform mit etwas Öl oder Butter einfetten.

## Schritt 2 - Mürbeteig kneten

Alle Zutaten für den Boden zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Anschließend mit den Händen in der Form verteilen und einen Rand hochziehen. Den Mürbeteigboden für den Brombeerkuchen im Kühlschrank kalt stellen.

## Schritt 3 - Schmand-Füllung einrühren

Für die Füllung Schmand, saure Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Schneebesen glatt rühren.

## Schritt 4 - Masse zubereiten

Ein paar Esslöffel von der Masse abnehmen und damit die Stärke auflösen. Die aufgelöste Stärke zurück zum restlichen Schmand geben und gut unterrühren. Brombeeren waschen und mit Küchenpapier abtrocknen.

## Schritt 5 - Brombeer-Schmand-Kuchen belegen

Zuletzt die Füllung auf den Mürbeteig geben. Beeren darauf verteilen und den Brombeerkuchen 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Nach dem Backen kannst du den Brombeerkuchen mit Schmand noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

## Zutaten:

**1 Brombeerkuchen (Ø 26 cm)**

### Für den Boden:

200 g Mehl

100 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

### Für die Füllung:

400 g Schmand

200 g Saure Sahne

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

50 g Speisestärke

250 g Brombeeren

etwas Fett für die Backform