

## Schmandkuchen - Blechkuchen

### Zutaten:

#### Für den Boden:

- 300g weiche Butter
- 200g brauner Zucker\*
- 300g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 6 Eier
- 1-2 Bio Zitronen
- ca. 2 TL abgeriebene Zitronenschale\*
- 8 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz\*

#### Für den Belag:

- 5 Becher Schmand a 250g
- 2 Eier
- 125g Zucker\*
- 5 gestrichene EL Speisestärke
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale\*
- 3 EL Zitronensaft

#### Zimt-Zucker-Mischung:

- 2-3 TL brauner Zucker \*
- ½ TL Zimt\*

### Zubereitung:

Ofen auf 190°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Butter zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier, abgetriebene Zitronenschale sowie Zitronensaft zufügen und die Zutaten gut miteinander verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und sieben und in die Schüssel geben. Mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig gleichmäßig auf ein zuvor gefettetes Backblech oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Belag den Schmand mit dem Zucker, der Zitronenschale und -saft, den Eiern sowie der Speisestärke verrühren.

Nach 20 Minuten Backzeit den Belag auf dem Kuchenboden gleichmäßig verteilen und weitere 10 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

\*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!