



## Schmandkuchen mit Japanischem Staudenknöterich

### Zutaten:

#### Mürbteig:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 TL-Spitze Weinstein-Backpulver
- 1 ungespritzte Bio-Zitrone, davon die abgeriebene Schale

#### Belag:

- 20 – 30 junge Knöterich-Stängel
- 3 Becher Schmand
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Puddingpulver

### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten.

Die Knöterich-Stangen waschen, die Knoten entfernen und die hohlen Stängel in feine, etwa 2 - 3 mm dicke Ringe schneiden.

Für den Guss Schmand mit Eiern, Zucker und Puddingpulver verrühren.

Den Teig in die Springform drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann zuerst die Knöterich-Ringe, danach den Schmandguss in der Springform verteilen. Im Backofen etwa 45 - 55 Minuten backen, eventuell mit Alufolie abdecken.