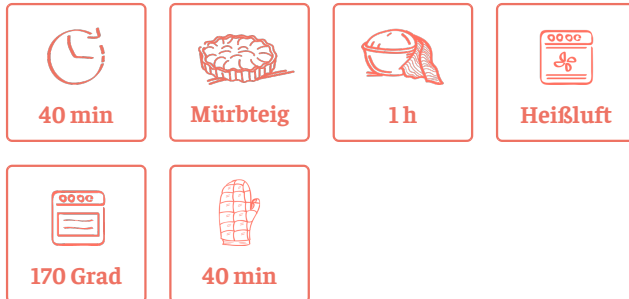


STREUSEL PUDDING KUCHEN

★★★★☆ 4 bei 14 Bewertungen



Zubereitung

1 Für den Mürbteig zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, das Ei und eine Prise Salz dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten.

Wenn ihr den Teig mit den Händen knetet, dann möglichst rasch arbeiten, damit die Butter nicht zu warm und der Teig dadurch krümelig wird. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2 900 g Milch mit Zucker aufkochen, Puddingpulver mit 100 g Milch verquirlen und in die leicht kochende Milch einrühren. Kurz aufkochen, bis die Masse eindickt. Danach auskühlen lassen und dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Sauerrahm in den lauwarmen Pudding einrühren.

3 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2/3 des Teiges mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen. Die Creme auf den ausgerollten Mürbteigboden streichen. Für die Streusel den Rest des Teiges mithilfe einer Reibe über den Kuchen reiben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG FÜR BODEN UND STREUSEL

400 g Weizenmehl 700
1 Pkg. Backpulver
3 Eier
200 g Butter
180 g Zucker

FÜLLE

1000 g Milch
100 g Vanillepuddingpulver
80 g Zucker
20 g Vanillezucker
300 g Sauerrahm