

Pudding-Schneckenkuchen mit Ribiseln

Das Rezept von dem Pudding-Schneckenkuchen mit Ribiseln ist genau das Richtige zur Ribisel-Saison. Der süße Germ-Kuchen kann dabei auch optisch punkten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1 Stk. Backform

Für den Teig

1 Würfel	Germ (42g)
120 ml	Wasser (lauwarm)
120 ml	Milch (lauwarm)
60 g	Butter (Zimmertemperatur)
60 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Salz (gestrichen)
480 g	Mehl

Für die Füllung

1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 EL	Zucker (gehäuft)
500 ml	Milch
200 g	Ribiseln

Für den Guss

120 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

2 EL Milch

Zubereitung

1. Für den **Pudding-Schneckenkuchen mit Ribiseln** den Germ in eine Schüssel bröseln und mit etwas von dem lauwarmen Wasser und mit einem Teelöffel von dem Zucker auflösen lassen. Danach den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring dünn ausfetten.
2. Dann die Butter, mit dem restlichen Zucker, dem Salz und dem Ei verrühren.
3. Nun Das Mehl im Wechsel mit dem restlichen lauwarmen Wasser und der lauwarmen Milch, mit dem Mixer unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
4. Den Teig anschließend nochmal mit den Händen gut durchkneten, in eine Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 40 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte sein Volumen ca. verdoppeln.
5. In der Zwischenzeit aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und diesen unter gelegentlichem Umrühren, abkühlen lassen.
6. Danach die Ribiseln verlesen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
7. Nun die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig zu einem Rechteck (ca. 70x40cm) gleichmäßig ausrollen. Am besten mit einem Messer überstehende Kanten begradigen. Hinterher schon mal den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
8. Als nächstes den Pudding auf dem Teig verteilen, glattstreichen und mit den Ribiseln bestreuen.

9. Dann den Teig eng und vorsichtig der Länge nach aufrollen. Dazu braucht es etwas Fingerspitzengefühl.
10. Jetzt mit einem scharfen Messer ca. 4cm dicke Scheiben von der Rolle runter schneiden.
11. Diese nun eng aneinander und hochkant in der Springform auslegen. Der Kuchen sollte anschließend ca. 25-30 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen).
12. Kurz bevor der Kuchen aus dem Ofen kommt, den Staubzucker, mit dem Vanillezucker und der Milch zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Diesen dann letztendlich auf dem noch heißen Kuchen verteilen und abkühlen lassen.

Tipp

Wer möchte kann den Pudding-Schneckenkuchen mit Ribiseln kurz vor dem Servieren noch zusätzlich mit ein paar Ribiseln dekorieren.