

# Friss dich dumm Kuchen

Der Friss dich dumm Kuchen ist ein echter Klassiker unter den Blechkuchen. Wunderbar knusprig, cremig und unwiderstehlich für Naschkatzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

### für den Teig

250 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
60 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
125 g	<a href="#">Butter</a>

### für die Creme

0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
50 g	<a href="#">Zucker</a>
250 ml	Vollmilch
125 g	<a href="#">Butter</a>

### für den Belag

250 g	Walnüsse
125 g	<a href="#">Butter</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
75 g	Zartbitterschokolade

## Zubereitung

1. Für den **Friss dich dumm Kuchen** das Mehl und Backpulver vermischen, dann Zucker, Salz, Ei, Butter und Aromen hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech oder Backrahmen 30x30 cm legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Den Vanillepudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter den Pudding rühren. Die Creme gleichmäßig auf den kalten Kuchenboden streichen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Zucker darin karamellisieren. Die gehackten [Walnüsse](#) hinzufügen und kurz darin rösten. Die warme Nussmischung gleichmäßig auf den Kuchen verteilen. Abschließend die Zartbitterschokolade über ein Wasserbad schmelzen und dekorativ über den Friss dich dumm Kuchen träufeln.

## Tipp