Himbeeren-Pudding-Kuchen

Der Himbeeren-Pudding-Kuchen schmeckt besonders fruchtig und cremig. Ein Rezept, das auf keiner Familienfeier fehlen darf.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,7 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für die Füllung

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
600 g	Sauerrahm
0.5 EL	Frischen Zitronensaft
180 g	Staubzucker

Für den Boden

250 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	Butter (kalte)
1 Stk.	Ei
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Belag

600 g	gefrorene Himbeeren
1 Packung	Tortenguss (rot)

Zubereitung

1. Für den **Himbeeren-Pudding-Kuchen** den Boden eine ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring ausfetten.

2. Dann zuerst den Pudding zubereiten. Dazu das Puddingpulver in einem Topf geben und klümpchenfrei mit der Milch verrühren.

3. Danach den Topf auf den Herd stellen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und den Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Dazu die Butter in Stücken, den Zucker, den Vanillezucker, das Ei, das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel geben. Nun alles so lange mit den Händen verkneten, bis man einen geschmeidigen glatten Teig hat.

5. Diesen anschließend in die Form geben, ausrollen oder mit den Händen gleichmäßig platt drücken und dabei am Formring einen Rand hochziehen (ca. halbhoch).

6. Jetzt den Teig mit einer Gabel mehrmals und gleichmäßig einstechen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Als nächstes den Sauerrahm und den Zitronensaft unter die Puddingmasse rühren.

8. Dann den Staubzucker (gesiebt) unterrühren.

9. Danach den Pudding in die Form geben und glatt streichen.

10. Anschließend die gefrorenen Himbeeren gleichmäßig auf der Puddingmasse verteilen. Die Form anschließend in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen während des Backens auf der Oberfläche dunkel werden, bitte die Form mit etwas Alufolie abdecken.

11. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Dann nach Packungsanleitung den Tortenguss zubereiten und noch heiß auf dem Kuchen verteilen.

12. Der Kuchen sollte jetzt komplett auskühlen und anschließend im Kühlschrank durchkühlen (mindestens 4 Stunden besser über Nacht).

Tipp

Den Himbeeren-Pudding-Kuchen kann man zusätzlich mit ein paar Schlagobers-Tupfen und Zebra-Röllchen dekorieren.