# Kirschstrudel mit Vanillepudding

Nicht nur Kinder lieben den Kirschstrudel mit Vanillepudding, auch erwachsene Kuchenfans können von diesem Rezept einfach nicht genug bekommen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h

## Zutaten

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 50 g | Zucker |
| 500 ml | Milch |
| 1 Stk. | Ei |
| 650 g | Sauerkirschen |
| 100 g | Kokosraspeln |
| 100 g | Zucker |

### Für den Strudelteig

| | |
|---|---|
| 250 g | Weizenmehl |
| 120 ml | Wasser (lauwarmes) |
| 1 Prise | Salz |
| 5 EL | Speiseöl |

### Zum Bestreichen und Bestreuen

| | |
|---|---|
| 50 g | Butter (zerlassene) |
| 5 EL | Semmelbrösel |

## Zubereitung

1. Für den Kirschstrudel mit Vanillepudding zuerst die Puddingfüllung zubereiten. Dazu das Puddingpulver mit Zucker mischen und mit dem Ei und einigen Esslöffeln der Milch zu einer glatten Masse verrühren.

2. Die übrige Milch in einem Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und die Puddingpulver-Masse unterrühren. Nochmal aufkochen lassen und unter ständigem Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen.

3. Anschließend den Pudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und die Butter in einem Topf zerlassen.

4. Mehl mit Salz, Wasser und Öl gründlich verkneten. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, dann ausgießen und den Topf abtrocknen. Mit Backpapier auslegen und den Teig hineinlegen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Ein Küchentuch mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf dünn zu einem 70x50 cm großen Rechteck ausrollen. Mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

6. Kirschen mit Zucker und Kokosraspeln mischen. Den Teig (bis auf einen ca. 3 cm breiten Rand) mit Semmelbröseln bestreuen und den Pudding gleichmäßig darauf verteilen. Darauf die Kirschmasse streichen.

7. Den Teig dann von der kurzen Seite her vorsichtig aufollen und an den Enden gut zusammendrücken, so dass die Füllung nicht leicht herausquillen kann. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Strudel darauf legen.

8. Den Strudel mit der Hälfte der restlichen Butter einpinseln und im Ofen ca. 45-55 Minuten backen. Dabei immer wieder mit der übrigen Butter bestreichen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Den Kirschstrudel mit Vanillepudding vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen.