

Polnischer Karpatka-Kuchen

Der polnische Karpatka-Kuchen ist ein cremiger Brandteig-Klassiker mit luftiger Vanillefüllung. Eine geniale Rezept-Idee und ein perfekter Nachtisch für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,0 h



Zutaten

für den Teig

80 g	Butter
80 ml	Vollmilch
80 ml	Wasser
1 Prise	Salz
110 g	Weizenmehl, glatt
4 Stk.	Eier

für die Creme

1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Feinkristallzucker
500 ml	Vollmilch
250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
75 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **polnischen Karpatka-Kuchen** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen (ca. 22 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Butter würfeln und zusammen mit Milch, Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen, das glatte Weizenmehl auf einmal hinzufügen und

kräftig verrühren. Anschließend bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und sich ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Schüssel geben, leicht abkühlen lassen und die Eier nacheinander gründlich unterrühren, bis ein glatter, zäher Teig entsteht.

2. Den Teig halbieren und auf die beiden Formen verteilen – dabei die Oberfläche bewusst ungleichmäßig lassen. Die Böden etwa 25 Minuten **backen**, bis sie goldbraun sind. Während des Backens den Ofen nicht öffnen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.
3. Puddingpulver und Zucker mit etwas Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, die Mischung einrühren und kurz kochen lassen, bis der Pudding eindickt. Den Pudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig abkühlen lassen.
4. Weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Den kalten Pudding löffelweise unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Einen Boden auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Eine dünne Schicht Creme auftragen und nach Wunsch mit Himbeeren belegen. Die restliche Creme darauf verstreichen und den zweiten Boden vorsichtig aufsetzen.
5. Den Karpatka-Kuchen für 4–5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und den Tortenring entfernen.

Tipp

Frische Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren unter die Creme für den Karpatka-Kuchen mischen!