Pudding-Kuchen

Wer Pudding liebt, wird an diesem Rezept seine Freude haben. Der Pudding-Kuchen schmeckt nicht nur gut, sondern sieht auch noch gut aus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

Für den Pudding

3 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 l	Milch
200 ml	Schlagobers
6 EL	Kristallzucker

Für den Teig

5 Stk.	Eier (Größe M)
230 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Milch
100 ml	Öl (pflanzliches)
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
40 g	Backkakao

Für die Creme

600 g	Sauerrahm
60 g	Kristallzucker

2 Packungen	Vanillezucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für den Pudding-Kuchen ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Von dem 1 Liter Milch ca. 180ml Milch abmessen und in eine mittlere Schüssel geben. Dann das Puddingpulver mit dem Zucker hinzufügen und zu einer Soße glattrühren. Die restliche Milch mit dem Schlagobers in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Soße einrühren. Jetzt den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Anschließend den Pudding zum Abkühlen zur Seite stellen. Zwischendurch den Pudding immer mal wieder umrühren.

3. Nun den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Milch und auch das Öl hinzufügen. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und hinzusieben.

4. Den Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Dann den Vanillepudding auf den dunklen Teig klecksen. Das Backblech in den Ofen schieben und vorerst ca. 35 Minuten backen.

5. In der Zeit den Sauerrahm mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Den Kuchen aus dem Ofen holen, die Sauerrahm-Creme auf dem heißen Kuchen verteilen, glattstreichen und weiter ca. 10 Minuten fertig backen.

6. Ist der Kuchen komplett ausgekühlt, kann man ihn mit Schokoladenraspeln dekorieren, aufschneiden und servieren.

Tipp

Um für den Pudding-Kuchen einen klumpfreien Pudding herzustellen, einfach die angerührte Soße durch ein Sieb schütten.