Pudding-Schnitten mit Schokoglasur

Die cremigen Pudding-Schnitten mit Schokoglasur lassen sich perfekt vorbereiten. Ein ideales Nachspeisen-Rezept für Familienfeiern oder andere festliche Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

für den Teig

320 g	Weizenmehl (Type 405)
3 TL	Backpulver
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
5 Stk.	Eier
50 ml	Milch

für die Puddingcreme

3 Packungen	Vanillepuddingpulver (a' 37 g)
50 g	Zucker
1.35 l	Milch

Ausserdem

250 g	Butterkekse

für die Schokoglasur

200 g	Zartbitterschokolade
100 g	Vollmilchschokolade
200 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **Pudding-Schnitten mit Schokoglasu**r den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 38 × 45 cm) einfetten und optional mit einem Backrahmen versehen, damit der Kuchen schöne, gerade Kanten bekommt. Mehl, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz in einer großen Rührschüssel vermengen. Weiche Butter, Eier und Milch hinzufügen und mit dem Handrührgerät etwa 1 Minute zu einem glatten, homogenen Teig verrühren.

2. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und im vorgeheizten Backofen rund 35 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Puddingpulver, Zucker und 100 ml Milch in einer Schüssel glatt rühren. Die restliche Milch (1250 ml) in einem großen Topf aufkochen. Die angerührte Mischung unter ständigem Rühren in die kochende Milch geben und bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute köcheln lassen, bis der **Pudding** eindickt. Den Pudding mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und kurz abkühlen lassen.

4. Sobald der Kuchenboden kalt ist, den noch warmen Pudding kräftig durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Butterkekse dicht an dicht auf den Pudding legen und den Kuchen etwa 30 Minuten ruhen lassen.

5. Die **Schokolade** grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Das Schlagobers in einem kleinen Topf aufkochen, über die Schokolade gießen und kurz stehen lassen. Anschließend mit dem Schneebesen zu einer glatten, glänzenden Schokoglasur verrühren. Die Schokoglasur sofort auf die Keksschicht geben und gleichmäßig verstreichen.

6. Die Pudding-Schnitten mit Schokolade mindestens 1 Stunde kühl stellen, damit die Glasur fest wird und der Kuchen gut durchziehen kann. Zum Schneiden ein Messer in heißes Wasser tauchen und nach jedem Schnitt reinigen – so entstehen saubere Stücke.

Tipp

Die Pudding-Schnitten kann man auch ohne Butterkekse zubereiten. Die Schokoglasur kann hier direkt auf die ausgekühlte Puddingschicht verstrichen werden.