

Pudding-Streuselkuchen

Der Pudding-Streuselkuchen ist einfach in der Zubereitung und schmeckt der ganzen Familie. Ein Rezept das zu vielen Gelegenheiten passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt
1 Stk.	Ei
150 g	Butter (geschmolzene)

Für den Pudding

1 Packung	Sahnepuddingpulver
200 ml	Schlagobers
200 ml	Milch
4 EL	Zucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker
---------------	-------------

Zubereitung

1. Für den **Pudding-Streuselkuchen** den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen, den

Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, und den Ring leicht einfetten.

2. Dann das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker und den Zimt in eine Schüssel geben und vermengen. Nun das Ei und die geschmolzene Butter hinzufügen und mit den Knethaken des Mixers alles zu Streuseln verkneten.

3. Jetzt ca. 2/3 des Teiges in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und andrücken. Dabei einen kleinen Rand am Ring hochziehen. Den Boden anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form in den Kühlschrank stellen.

4. Nun das Puddingpulver mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit ca. 4-5 EL von der Milch glattrühren.

5. Danach die restliche Milch und das Schlagobers in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Jetzt den Topf vom Herd nehmen, die Pudding-Sauce einrühren, den Topf erneut auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren erneut aufkochen lassen.

6. Folglich den Pudding in die Springform geben und glattstreichen.

7. Zum Schluss die restlichen Teigstreusel auf der Puddingmasse verteilen und den Kuchen, auf mittlerer Schiene, ca. 30 Minuten goldbraun fertig backen (Stäbchenprobe). Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Den Kuchen anschließend auskühlen lassen und vor dem Servieren noch mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Zu dem Pudding-Streuselkuchen schmeckt ein zusätzlicher Klecks geschlagenes Schlagobers besonders gut. Außerdem kann man die Streusel, vor dem Backen, mit ein paar gehackten Nüssen verfeinern.