Pudding-Strudel-Kuchen

Der Pudding-Strudel-Kuchen schmeckt wunderbar nach Zitrone. Ein Rezept das auch optisch punkten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Pudding

2 Stk.	Eigelbe
2 EL	Zucker
0.5 TL	Vanillezucker
2 EL	Mehl
300 ml	Milch
1 Stk.	Zitrone (davon den Abrieb)

Für den Teig

3 Stk.	Eier
160 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
130 ml	Milch
100 ml	Öl
320 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für den **Pudding-Strudel-Kuchen** zuerst den Pudding zubereiten. Dazu die Eigelbe, den Zucker, den Vanillezucker und das Mehl in einen Topf geben und miteinander verrühren.

2. Dann die Milch unter Rühren nach und nach hinzufügen.

3. Anschließend noch ein breites Stück Zitronen-Zeste von der Zitrone hinzufügen.

4. Jetzt den Topf auf den Herd stellen, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. eine Minute köcheln lassen. Den Pudding hinterher zur Seite stellen, die Zitronen-Zeste entnehmen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

5. Nun eine 26 cm Springform ausfetten und den Ofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Danach die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker dick-schaumig rühren.

7. Als nächstes von der restlichen Zitrone den übrigen Schalen-Abrieb, die Milch und das Öl unterrühren.

8. Jetzt noch das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und unter den Teig heben.

9. Dann den Teig in die Form geben und glatt streichen.

10. Anschließend den Pudding in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Spiralförmig von der Mitte nach Außen auf den Teig dressieren.

11. Letztendlich den Kuchen beliebig mit Mandelblättchen bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen) Anmerkung: Den Kuchen eventuell nach ca. 30 Minuten mit etwas Alufolie abdecken.

Tipp

Den Pudding-Strudel-Kuchen kann man vor dem Servieren zusätzlich noch mit etwas Staubzucker bestäuben.