Pudding-Zupfkuchen

Der Pudding-Zupfkuchen passt zu vielen Gelegenheiten. Ein süßes Rezept das sozusagen bei allen Generationen gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Boden

300 g	Butter (Zimmertemperatur)
250 g	Zucker
6 Stk.	Eier
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für den Pudding

500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver
4 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Sauerrahm

Für den Zupfteig

125 g	Butter (kalte)
125 g	Zucker
180 g	Mehl
1 EL	Kakao

Zubereitung

1. Für den **Pudding-Zupfkuchen** aus der Milch, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

2. Dann die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen und die Eier nach und nach unterrühren.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und kurz unterrühren. Die Masse anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes, tiefes Backblech streichen.

4. Jetzt den Pudding mit einem Mixer aufschlagen und den Sauerrahm unterrühren.

5. Diesen anschließend vorsichtig auf den Teig streichen. Danach schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

6. Nun die Butter mit dem Zucker verrühren und das Mehl mit dem Kakao hinzufügen. Die Masse sollte anschließend gut verknetet werden.

7. Letztendlich den Teig zerrupfen und auf dem Pudding verteilen. Der Kuchen sollte dann für ca. 40-45 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Pudding-Zupfkuchen am besten leicht gekühlt lagern.