Puddingkuchen ohne Backofen

Der Puddingkuchen ohne Backofen ist ein cremiger Kühlschrankkuchen mit Biskotten und fruchtigem Himbeerspiegel. Ein erfrischender und cremiger Nachtisch für warme Sommertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,6 h



Zutaten

für den Boden

20 Stk.	Biskotten (Löffelbiskuit)
100 g	Apfelsaft

für die Puddingcreme

900 ml	Vollmilch
200 g	Feinkristallzucker
0.5 TL	Bourbon Vanille (gemahlen)
250 g	Butter (weiche, zimmerwarm)

Oberscreme

400 g	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif

Himbeerspiegel

600 g	Himbeeren (TK)
1 Packung	Sofort-Gelatine
2 EL	Feinkristallzucker

für die Deko

Frische Beeren

Zubereitung

1. Für den cremigen **Puddingkuchen ohne Backofen** zuerst die Puddingcreme zubereiten. Dazu Zucker, gemahlene Vanille und Vanillepuddingpulver miteinander vermischen. Etwa 200 ml Milch hinzufügen und glatt verrühren. Die restliche Milch in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Die angerührte Puddingmischung einrühren und etwa eine Minute köcheln lassen, bis ein cremiger Pudding entsteht. Den Pudding in eine Schüssel füllen, direkt mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

2. Die weiche zimmerwarme Butter etwa zwei Minuten cremig aufschlagen. Anschließend den kalten Pudding esslöffelweise unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Puddingcreme bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

3. Einen Backrahmen zirka 30 x 20 cm auf eine Kuchenplatte stellen. Die Biskotten kurz in Apfelsaft tauchen und den Boden damit auslegen. Für die nächste Schicht das Schlagobers zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen.

4. Die gefrorenen **Himbeeren** mit Zucker etwa drei Minuten aufkochen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und die Gelatine nach Packungsanweisung in die warme Himbeersauce einrühren.

5. Nun die Puddingcreme gleichmäßig auf den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen. Darauf die geschlagene Oberscreme geben und ebenfalls gleichmäßig verstreichen. Die leicht abgekühlte Himbeersauce vorsichtig mit einem Löffel auf der Cremeschicht verteilen. Den Puddingkuchen mindestens 5 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp