

Schoko-Puddingkuchen

Der Schoko-Puddingkuchen, ist in seiner Konsistenz fest wie ein Kuchen, aber schmeckt wie ein Pudding. Mit diesem Rezept, kann man in Zukunft seinen Pudding auf die Hand nehmen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Backpapier (für die Form)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Dekorieren)
1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eigelb (Zimmertemperatur)
4 Stk.	Eiweiß (Zimmertemperatur)
1 Prise	Salz
230 g	Kristallzucker
1 Stängel	Vanilleschoten
80 g	Mehl (gesiebt)
40 g	Backkakao (gesiebt)
110 g	Butter
500 ml	Milch (lauwarm)

Zubereitung

1. Für den **Schoko-Puddingkuchen** eine 26er Springform dünn einfetten und mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eiweiße mit der Prise Salz zu festen Eischnee schlagen und zur Seite stellen.
3. Die Vanilleschote mit einem Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Das Mark in eine Schüssel geben, die Eigelbe und den Zucker hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einer dicken cremigen Masse aufschlagen.
4. Das Mehl und den Kakao hinzufügen und gut verrühren. Die Butter schmelzen und unterrühren. Dann die Milch erwärmen, sodass sie lauwarm ist und ebenfalls hinzufügen. Die Masse mit dem Mixer erst auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf mittlerer Stufe so lange rühren, bis die Masse glatt ist. Zum Schluss den Eischnee unterheben, den sehr sehr flüssigen Teig in die Springform geben und ca. 60 Minuten backen.
5. Nachdem der Schoko-Puddingkuchen komplett ausgekühlt ist, diesen noch in Stücke schneiden, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Wer für den Schoko-Puddingkuchen keine 26er Springform zur Hand hat, kann auch eine 30x17cm Auflaufform benutzen.