



# PUDDING- STREUSEL-KUCHEN VOM BLECH

## So geht's:

### Zutaten:

#### Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 160 g kalte Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Zucker
- Prise Salz
- 2 Eier

#### Füllung:

- 3 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 l Milch
- 9 Esslöffel Zucker

#### Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 50 min Backzeit

**1** Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Prise Salz und den Eiern in eine Rührschüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls hinzugeben. Nun kurz mit dem Knethaken vermengen, dann mit den Händen weiterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen für 15min kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen, in etwa die Größe des Backblechs. Vorsichtig den Teig auf ein Backblech mit Backpapier legen, festdrücken und ggf. etwas "flicken". Die Ränder mit ca. 2cm Höhe sauber abschneiden. Mit einer Gabel den Teig etwas einstechen.

**3** In einer kleinen Schüssel das Puddingpulver mit dem Zucker mischen. Nun den Liter Milch abmessen und einen großen Schluck davon zu dem Puddingpulver geben. Die restliche Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Das Puddingpulver und den Zucker mit dem Schluck Milch verrühren, bis es keine Klümpchen mehr gibt. Kurz bevor die Milch aufkocht, den Topf vom Herd nehmen, das aufgelöste Puddingpulver hinzugeben und einrühren. Den Pudding auf den Mürbeteig geben und gleichmäßig verteilen.

**4** Die Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen. Anschließend über den Pudding streuseln. Für ca. 50min in der Mitte des Backofens backen, ggf. die letzten 10-15min ins oberer Drittel setzen. Auskühlen lassen.

