



## ERDBEER-PUDDING-KUCHEN

*So geht's:*

### *Zutaten:*

#### 26er Springform

##### Boden:

- 250g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 220 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Schuss Milch
- Etwas O-Saft

##### Puddingcreme:

- 750ml Milch
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
  
- ca. 1kg Erdbeeren
- 1 Pck. Tortenguss rot
- 30g Zucker

**1** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Vanillepaste, eine Prise Salz und Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls hinzugeben, ggf. noch einen Schuss Milch dazu, falls der Teig zu fest ist. Ein Backpapier in eine Springform spannen und den Teig hinein geben und gleichmäßig verteilen. Ca. 20-22 min backen. Den Teig aus dem Backofen nehmen und direkt mit O-Saft bestreichen, dann wird er saftiger. Auskühlen lassen.

**2** Ca. 50ml der Milch in eine kleine Schüssel geben, den Rest in einem kleinen Topf erhitzen. In die Schüssel das Puddingpulver und den Zucker geben und alles gut miteinander verrühren. Wenn die Milch im Topf kocht, das Puddingpulver dazugeben und vom Herd nehmen, dabei ständig rühren. Den Pudding nun auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

**3** Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und halbieren. Dicht auf dem Pudding verteilen, mit der Schnittkante nach unten. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Ich nehme nur die Hälfte bis 3/4 des Gusses, der ganze Guss ist mir persönlich zu viel. Nun den Kuchen für mind. 1h in den Kühlschrank stellen.

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 20-22 min Backzeit

