

Pudding-Streusel

Streusel, Streusel, Streusel. Ich liebe sie. Bis vor ein paar Monaten hättet ihr mich damit jagen können, aber selbstgemacht zergeht einem dieser Kuchen einfach auf der Zunge. Da mussten sich meine Geschmacksnerven ergeben und anerkennen, dass diese Schnitten einfach auf jede Kuchentafel gehören. Besonders wenn sie mit Pudding gefüllt sind.



Puddingstreusel | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 kleiner Kuchen; 6 Kuchenstücke): 180 Gramm Mehl | 60 Gramm weiche Butter | 50 Gramm Zucker | 1 Ei | 1 Prise Salz | 1 Teelöffel Backpulver | 1 Päckchen Vanillepudding | 2 Esslöffel Zucker | 500 Milliliter Milch

Tipp: Falls du ein ganzes Blech machen möchtest, nimm die dreifache Menge.



Puddingstreusel | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Mehl mit Backpulver mischen und anschließend Butter, Salz, Zucker und ein Ei hinzufügen. 2. Alles vermengen bis Streusel entstehen. 3, Die Hälfte der Masse auf den Boden einer eingefetteten Backform (20 x 20 Zentimeter) geben. 4. Puddingpulver mit Zuckern mischen und mit sechs Esslöffeln Milch anrühren. 5. Restliche Milch zum kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und Puddingmasse unterrühren. 7. Pudding nochmals aufkochen und dann unter ständigem Rühren für weitere drei Minuten kochen, sodass der Pudding später schön fest wird. 8. Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. 9. Die restlichen Streusel locker über den Kuchen geben. 10. Streuselkuchen circa 25-30 Minuten bei 180° Grad Umluft backen bis er goldbraun ist. 11. Erst auskühlen lassen, dann aus der Form nehmen und servieren.

Dazu passt hervorragend: Schoko-Cappuccino aus selbstgemachten [Schoko-Cappuccino-Pulver](#)! Jetzt noch mehr [Kuchen & Torte](#) Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 384 Kalorien | 12,9 Gramm Fett | 54,8 Gramm Kohlenhydrate | 11,0 Gramm Eiweiß