

STREUSELKUCHEN mit Beeren-Vanillepudding

Aus unserem Zauberkasten plus

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 55 Min



So wird's gemacht:

Milch, Ei, Zucker, Speisestärke und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 10 Min./90°C/Stufe 3 aufkochen.

Vanillepudding in eine Schüssel umfüllen, Beerenmix unterheben, zur Seite stellen und Mixtopf spülen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Butter, Eier und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 30 Sek./Stufe 4 schaumig schlagen. Mehl und Backpulver zugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermischen, auf dem leicht gefetteten großen Ofenzauberer glatt streichen und den abgekühlten Beerenpudding darauf verteilen. Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter 30 Sek./Stufe 4 vermischen und über die Puddingmasse streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 55 Min backen und nach dem abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

ZUTATEN:

Für den Pudding:

- 1 l Milch
- 2 Eier
- 2 Pck Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 60 g Speisestärke
- 300 g Beerenmix

Für den Teig:

- 100 g Zucker
- 180 g Butter
- 3 Eier
- 1 Pck Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1 Pck Backpulver

Für die Streusel:

- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- Puderzucker

Gutes Gelingen, Deine Melli