



Streuselkuchen mit Zwetschgen und Vanillepudding



Zutaten

Für den Teig:

1	runde Kuchenform (Ø 26 cm)
1 kg	Zwetschgen
2	Eier
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillinzucker
100 g	Butter, Zimmertemperatur
180 g	Mehl
75 g	Zucker
100 g	Schmand
1 Prise	Salz

Für die Puddingcreme:

150 g	Schmand
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
350 ml	Milch
50 g	Zucker

Für die Streusel:

100 g	Zucker
200 g	Mehl
150 g	Butter
1 Pck.	Vanillinzucker

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 2029 kJ, 485 kcal, 58 g Kohlenhydrate, 6,5 g Eiweiß, 26 g Fett, 107 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Zwetschgenkuchen mit Pudding und Streuseln ist ein absoluter Kuchenklassiker, den wir einfach lieben! In unserem Rezept haben wir uns für eine Variation des Zwetschgenkuchens mit einer leckeren Vanillepudding-Schmand-Creme entschieden und können von dem Ergebnis gar nicht genug bekommen. Für den Zwetschgenkuchen musst du als erstes die Zwetschgen halbieren und entsteinen, dann kannst du dich auch schon um den Rührteig kümmern. Diesen gibst du anschließend in eine Springform, verteilst die Hälfte der Zwetschgen darauf und lässt das Ganze vorbacken. In der Zwischenzeit haben wir die leckere Creme aus Vanillepudding und Schmand und natürlich auch unsere selbstgemachten Streusel vorbereitet. Beides wird anschließend mit noch mehr Zwetschgen auf dem Kuchen verteilt und dann geht der Zwetschgenkuchen noch einmal kurz in den Ofen. Klingt ganz einfach, oder? Probiere unseren Zwetschgenkuchen unbedingt aus!

Step 1:

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Dann kannst du für den Teig Butter, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nun rührst du die Eier einzeln dazu. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Schmand kurz unter den Teig rühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Nun verteilst du die Hälfte der Zwetschgen darauf und backst den Teig im Backofen für ca. 15 Minuten vor.

Step 2:

Währenddessen kannst du das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit 100 ml Milch verrühren. In einem kleinen Topf die restliche Milch aufkochen. Nun gibst du das angerührte Puddingpulver dazu und rührst es in die Milch ein. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und den Schmand unterrühren. Dann lässt du den Pudding abkühlen.

Step 3:

Für die Streusel kannst du Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Butterstücken mit den Händen zu Streuseln verkneten. Nun die Puddingcreme auf dem Boden verstreichen und die restlichen Zwetschgen darauf verteilen. Die Streusel kannst du auf den Zwetschgen verteilen. Den Zwetschgenkuchen im Ofen bei gleicher Temperatur für ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Servieren gut abkühlen lassen.