

## Nasser Kuchen

**Für das Backblech (40 x 30 cm) oder die Fettpfanne:**

etwas Fett

**Hefeteig:**

100 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Eiweiß (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
1 Pr. Salz

**Belag:**

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver  
Bourbon-Vanille  
40 g Zucker  
400 ml Milch  
400 g rote Johannisbeeren  
300 g saure Sahne  
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)  
1 Eigelb (Größe M)  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Zum Bestreuen:**

Puderrucker

**1. Vorbereiten:** Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Belag vorbereiten und das Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**3. Belag:** Pudding nach Packungsanleitung, aber **nur mit 400 ml Milch**, zubereiten und in eine Schüssel geben. Heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und kalt stellen. Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen.

**4.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und auf dem Backblech ausrollen. 2/3 des abgekühlten Puddings auf den Teig streichen. Unter den übrigen Pudding saure Sahne, Quark, Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker rühren. Quarkcreme auf der Puddingschicht glatt verstreichen. Johannisbeeren darauf verteilen und backen.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**Tipp:**

- Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5.** Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 10 g, Kh: 29 g, kJ: 980, kcal: 234