



# Erdbeerkuchen mit Pudding

Erdbeerkuchen mit Pudding ist der Klassiker im Sommer – den Erdbeer-Pudding-Kuchen jetzt schnell und einfach vom Blech backen.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Puddingbelag:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
1 l Milch  
75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

### Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
½ RÖ. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma  
1 Pr. Salz  
6 Eier (Größe M)  
100 g kalte Schlagsahne  
250 g Weizenmehl  
4 TL Dr. Oetker Original Backin

### Erdbeerbelag:

1 kg Erdbeeren  
3 - 4 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich

## Wie backe ich Erdbeerkuchen vom Backblech?:

### 1 Pudding zubereiten:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 12 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Vanillepudding erkalten lassen, dabei öfter umrühren. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



② **Rührteig zubereiten:**

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Sahne unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rührteig auf dem Backblech verstreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchenboden auf dem Backblech auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

③ **Pudding- und Erdbeerbelag zubereiten:**

Erdbeeren waschen, putzen und die Früchte halbieren oder vierteln. Schoko-Tröpfchen unter den kalten Pudding rühren und auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Erdbeeren darauf verteilen. Fruchtaufstrich erhitzen und die Früchte damit bestreichen. Der Erdbeerkuchen mit Pudding ist sofort servierbereit.

