





Johannisbeer-Pudding-Kuchen

Ein leckerer Obstkuchen mit cremigem Pudding, fruchtigen Johannisbeeren und knusprigen Streuseln auf dem Blech gebacken.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Fettpfanne:
Fett

Rührteig:
250 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
5 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

Pudding-Füllung:
500 g rote Johannisbeeren
2 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
500 ml Milch

Streuselteig:
250 g Weizenmehl
125 g Zucker
125 g weiche Butter

Wie backe ich einen einfachen Johannisbeer-Pudding-Kuchen mit Streuseln?:

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz unterrühren. Teig in der Fettpfanne gleichmäßig verstreichen.



3 Pudding-Füllung:

Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Rührteig verteilen. Puddingcreme in Klecksen darauf verteilen und auf den Johannisbeeren verstreichen.

4 Streuselteig zubereiten:

Mehl, Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf der Puddingcreme verteilen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

Den Johannisbeer-Pudding-Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Johannisbeeren können durch beliebiges Obst Ihrer Wahl, z.B. Äpfel, Kirschen, Stachelbeeren, ausgetauscht werden.

