


# Stachelbeer-Johannisbeer-Kuchen

Ein Obstkuchen für den Sommer der einfach köstlich ist.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

### Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Sahne-Geschmack  
80 g Zucker  
750 ml Milch  
500 g Stachelbeeren  
250 g rote Johannisbeeren

### Hefeteig:

50 g Butter  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eier (Größe M)  
150 ml Milch

### Außerdem:

50 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln

## 1 Belag:

Beide Päckchen Puddingpulver zusammen nach Packungsanleitung mit Zucker, **aber insgesamt nur 750 ml Milch**, zubereiten und etwas abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.

## 2 Stachelbeeren waschen und putzen. Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen.

## 3 Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Fettpfanne fetten. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



**4 Hefeteig:**

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Sofort den Teig in der Fettpfanne zu einem gleichmäßigen Boden ausrollen. Den Pudding nochmals durchrühren und auf dem Boden verstreichen. Pudding dekorativ so mit Beeren belegen, dass noch Puddingflächen sichtbar bleiben. Zuletzt Mandeln aufstreuen und sofort backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

