

Vanille-Frucht-Streuselchen

Knusprige Streuselteilchen mit Pudding und Früchten.

etwa 8 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Streuselteig:

50 g kandierter Ingwer

300 g Weizenmehl

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

250 g Aprikosen

200 g Kirschen

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

200 ml Milch

Wie backe ich Vanille-Streuselteilchen mit Früchten?:

1 Vorbereiten:

Ingwer fein schneiden. Für den Belag Aprikosen waschen und vierteln oder achteln. Kirschen waschen und entsteinen. Backblech mit Backpapier belegen und 8 Kreise (Ø etwa 10 cm) aufzeichnen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Je 2 EL Streusel pro Kreis zu einem Boden fest andrücken. Unter die übrigen Streusel den klein geschnittenen Ingwer rühren.



③ **Belag zubereiten:**

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Milch**, zubereiten. Je etwa 1 EL Creme auf den Böden verteilen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Früchte gleichmäßig auf der Creme verteilen, mit den übrigen Streuseln bestreuen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 22 Min.

Die Streuselteilchen mit dem Blech auf einen Kuchenrost stellen, lauwarm servieren oder erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Böden können auch mit Hilfe eines runden Ausstechers (Ø etwa 10 cm) auf das Backblech aufgebracht werden.

