

Vulkankuchen

Feste Kuchen mit Himbeer-Pudding für den Kindergeburtstag.

6 - 8 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm)
oder:

Für die Springform (Ø 20 cm):

Backpapier

Fett

Himbeer-Pudding:

2 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit
Himbeer-Geschmack

80 g Zucker

700 ml Wasser

All-in-Teig:

50 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

50 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete
Haselnüsse

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

50 g weiche Nuss-Nougat-Creme

Wie backe ich eine Vulkankuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Himbeer-Pudding:

Rote Grütze nach Packungsanleitung, **aber nur mit 80 g Zucker und 700 ml Wasser** zubereiten. Den heißen Pudding in eine Rührschüssel füllen, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken und den Pudding erkalten lassen.

3 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. **Backzeit (Ø 20 cm):** etwa 25 Min. **Backzeit (Ø 18 cm):** etwa 35 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann das Backpapier abziehen.
- 5 Den Kuchen auf eine Platte legen und mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief aushöhlen, dabei einen Rand von etwa 1-2 cm stehen lassen. Die Kuchenreste in einer Rührschüssel zerbröseln.
- 6 Den Himbeer-Pudding mit einem Löffel einmal grob durchrühren und ihn dann bergartig auf den ausgehöhlten Boden geben, dabei etwas andrücken.
- 7 Den "Vulkan" so mit Kuchenbröseln bestreuen, dass ein "Lavafluss" und die "Krateröffnung" sichtbar bleiben.

