

Obststreuselkuchen

Zutaten:

- Für den Teig
- 320 g Mehl
- 2 Eier
- 130 g Zucker
- 130 g Butter
- 2 Msp Backpulver
- Für die Streusel
- 150 g Mehl
- 90 g Butter
- 75 g Zucker
- etwas Zimt

Für die Puddingmasse

- 2 Pkt. Puddingpulver, Vanille
- 900 ml Milch
- 80 g Zucker
- 3 Becher Schmand
- ca. 400 bis 500 g Obst (ich hatte Heidelbeeren und Himbeeren, TK, angetaut)



Zubereitung:

- Aus Mehl, Eiern, Zucker, Butter und Backpulver einen Mürbeteig herstellen und in die Ofenhexe von Pampered Chef® geben. (TM: ca. 3 Min / Stufe 3-4)
- Aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker einen festen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren, damit keine Haut entsteht. Sobald der Pudding in etwa handwarm ist den Schmand unterrühren. (TM: ca. 7 Min. / 90° / Stufe 3)
- Backofen vorheizen. 180°C Ober-/Unterhitze, Rost wie immer im unteren Drittel
- Danach die Puddingmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen.
- Darauf dann das Obst verteilen. Bitte darauf achten, dass das Obst nicht zu feucht ist.
- Aus dem Mehl, dem Butter, Zucker und Zimt Streuseln herstellen und über das Obst geben.
- Den Kuchen ca. 45-50 min. backen.