

SCHOKOLADIGER STREUSELKUCHEN MIT PUDDING UND KIRSCHEN

Zum Geburtstag bekommt Bessere Hälfte fast jedes Jahr einen Kirschkuchen von mir gebacken. Da gab es hier schon die unterschiedlichsten Varianten und in diesem Jahr habe ich mich entschieden den Rhabarberkuchen mit Streuselboden in eine schokoladige Version zu verwandeln. Ein schokoladiger Streuselkuchen mit Pudding und Kirschen - der ist schneller gemacht als man denkt und schmeckt einfach unglaublich lecker... nicht nur zum Geburtstag!



ZUTATEN:

300g Mehl

150g weiche Butter

150g Zucker + 3 EL für die Puddingfüllung

20g Backkakao

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillepudding Klassik

300ml Milch

250g Schattenmorellen (Abtropfgewicht aus dem Glas)

ZUBEREITUNG:

6 EL von der Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker kalt verrühren. Die restliche Milch für die Puddingfüllung in einem kleinen Topf erhitzen, die Pudding-Milch Mischung unterrühren und unter ständigem rühren weiter erwärmen bis eine dicke Creme entsteht. Die Puddingcreme zum Abkühlen beiseite stellen.

Mehl, Zucker und Kakao vermischen und mit der Butter zu einem bröseligen Teig verkneten.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und etwas mehr als die Hälfte vom Teig als Boden hinein drücken.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Puddingcreme auf dem Kuchenboden verstreichen. Die Kirschen durch ein Sieb abgießen und auf dem Pudding verteilen. Den restlichen Streuselteig gleichmäßig über den Kuchen bröseln.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene für 45-50 Minuten in den Ofen schieben.

Anschließend darf euer schokoladiger Streuselkuchen mit Pudding und Kirschen vollständig abkühlen bevor er aus der Form gelöst und angeschnitten wird.

Viel Spaß beim Genießen!

