

STACHELBEERKUCHEN MIT VANILLEPUDDING UND STREUSELN

„Der Kuchen war lecker! Wann backen wir wieder?“ Mit dieser Frage gucken mich der kleine Mann und Bessere Hälfte erwartungsvoll an. Gemeint ist der schnelle Johannisbeerkuchen den ich vor ein paar Tagen für das „[a berry good time](#)“ Event gebacken habe das [Ina von Applethree](#) diesen Monat auf [Zorras Kochtopf](#) veranstaltet. Den [Johannisbeerkuchen](#) gab es aber gerade schon zwei Mal... Außerdem wollten die Stachelbeeren geerntet werden und so kam mir die Idee den [Rhabarber-Streuselkuchen](#) saisonal anzupassen und einen Stachelbeerkuchen mit Vanillepudding und Streuseln daraus zu machen. Die Streusel kommen bei diesem Rezept nicht nur oben auf den Kuchen sondern werden auch für den Boden verwendet und das ist einfach extrem lecker! Somit habe ich last minute auch gleich noch einen zweiten Beitrag für das Event gezaubert.



ZUTATEN FÜR EINE 25X35CM GROÙE AUFLAUFFORM

500g Weizenmehl

250g Butter

250g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillepudding Klassik

300ml fettarme Milch

300g Stachelbeeren (hier rote und grüne)

ZUBEREITUNG:

6 EL Milch mit dem Puddingpulver in einer kleinen Schüssel kalt verrühren. Die restliche Milch in einem kleinen (beschichteten) Topf erhitzen bis sie dampft. Die Puddingpulver-Milch einrühren, das Ganze bei kleiner Hitze gut umrühren und vom Herd nehmen. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Stachelbeeren waschen und sowohl die Stielenden als auch die vertrockneten Blütenreste entfernen.

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl und dem Zucker in eine ausreichend große Schüssel geben. Alles von Hand verkneten bis der Teig gleichmäßig bröselig ist und sich zu dicken Streusel-Klumpen drücken lässt.

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

Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Etwas mehr als die Hälfte vom Teig als Boden in die Form drücken und dabei einen kleinen Rand formen. Die abgekühlte Puddingcreme auf dem Boden verstreichen. Die Stachelbeeren gleichmäßig auf dem Vanillepudding verteilen und am Ende den restlichen Teig als Streusel darüber bröseln.

Den Stachelbeerkuchen mit Vanillepudding und Streuseln für 50 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Den Kuchen in der Auflaufform vollständig abkühlen lassen. Den Streuselkuchen samt Backpapier aus der Form heben und in 12-16 Stücke aufschneiden.

Im Kühlschrank hält sich der Stachelbeerkuchen problemlos 3 Tage frisch.

Den Kuchen bis zum letzten Streusel verputzen!



Mein Stachelbeerkuchen mit Vanillepudding und Streuseln ist mit dabei beim Event:

KOCHTOPF.ME

**a berry
good time!**
ALLES MIT BEEREN

