

Streuselkuchen mit Pudding & Beeren aus der runden Ofenhexe von Pampered Chef



Abbildung | Bild von Mike's Kitchen nach dem Rezept von Susi Graf

Zutaten:

300g Weizenmehl Type 405
200g Butter
125g Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Pr. Salz
2 Vanille Pudding Pulver zum Kochen
700ml Milch
5 Esslöffel Likör 43
200g Brombeeren
75g Preiselbeeren oder andere Beeren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Mehl und 100 g Zucker in den Mixtopf geben – 20 Sekunden/Stufe 4 2/3 von der Masse in die runde Ofenhexe von Pampered Chef geben und festdrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Die restliche Teigmasse in eine Schüssel umfüllen. Nun den Kuchenboden blind backen im vorgeheizten Backofen 180° Ober-/Unterhitze/Rost/unterster Einschub/ca. 20 Minuten backen.

Nun 25 g Zucker und 700 g Milch und die zwei Packungen Vanille-Puddingpulver in den Mixtopf geben und auf der Stufe 5/10 Sekunden verrühren – danach 8 Minuten/100°/Stufe 1,5 den Pudding zum Kochen bringen.

Derzeit ist der Boden deines Kuchens auch fertig und du kannst diesen aus dem Backofen holen.

Jetzt den Pudding auf den gebackenen Teigling gießen und darüber die Beeren gut verteilen.

Die restlichen Streusel darüber verteilen und nochmals in den Backofen schieben – ca. 20 Minuten weiterbacken.

Den Kuchen in der Form lassen bis er völlig erkaltet ist (am besten im Kühlschrank über Nacht). Dann kann der Kuchen herausgestürzt werden oder mache es wie ich und schneide Stück für Stück aus dieser tollen runden Form raus.

Dieses Rezept stammt von Susi Graf und entstammt von einem Video - <https://youtu.be/xoq0bWXAqS8>

Mike´s Kitchen hat diesen Kuchen nachbacken und sein Bild zur Verfügung gestellt.

Nun wünsche ich viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Weitere tolle Rezepte auf www.martinaziehlmitpamperedchef.de