



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig Sommer
Für: 1 Stück
Verfasst von: Nina Meissnitzer

Zutaten

Teig

160 G	Butter (weich in Stücken)
200 G	Zucker
3	Eier
160 G	Milch
340 G	Mehl (oder 200g Weizenvollkornmehl)
10 G	Backpulver
100 PRISE	Salz

Topping

500 G	Milch
4	Eier
110 G	Zucker
	Mark einer Vanilleschote
30 G	Speisestärke
1000 G	Obst (zB. Erdbeeren, Schwarzbeeren,)
1 PKG	roter Tortenguss

Zubereitung

Teig

- 1. Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen.
- 2. Butter, Zucker, Eier, Milch, Salz in einer Rührschüssel cremig rühren.
- 3. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eier-Butter-Masse heben.
- 4. Den Teig am Backblech verteilen und ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Mit einen Backrahmen bekommt man schöne Ränder!

5. Stäbchenprobe machen und auskühlen lassen.

Topping

- 1. Die Milch, Eier, 100 g Zucker, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote und Speisestärke in einer Schüssel gut verrühren und bei kleiner Hitze im Topf erhitzen und andicken lassen.
- 2. Danach den fertigen Pudding abkühlen lassen.
- 3. Den abgekühlten Pudding auf den Kuchenverteilen und das Obst darauf legen.
- **4.** Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren.

5.	Über das Obst gießen und Kuchen noch ca. 2 Stunden kühlstellen.		