



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 einem 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 Kuchen verteilen und das Obst darauf legen.
4. Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren.

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