

# Hier und heute



## Streuselkuchen mit Pudding

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht Streuselkuchen mit Pudding. Das Besondere an diesem saftigem Kuchen mit einer cremigen Schicht Vanillepudding: Die knusprigen Streusel sind Boden und Topping zugleich.

## Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Springform 26 cm

### Zutaten für den Streusel

- 160 g Puderzucker
- 160 g kalte Butter, in kleinen Würfeln + etwas für das Einfetten der Backform
- 3 Prisen Salz
- 300 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas zum Mehlieren der Backform
- 1 Prise gemahlener Zimt

### Zutaten für die Puddingfüllung

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 ml Milch
- 70 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- Mark einer ½ Vanilleschote oder Vanillepaste
- 1 Ei (für eine festere Creme 2 Eier verwenden)

## Zubereitung

Für die Streusel Zucker, Butter, Salz und Zimt zügig mit den Händen verkneten. Das Mehl dazugeben und zu Streuseln verarbeiten. Anschließend kaltstellen.

Vanillepuddingpulver mit etwas Milch klümpchenfrei verrühren. Die restliche Milch – das ist weniger als auf der Packung beschrieben, denn der Pudding muss fest werden – mit Salz, Zucker und ausgekratzter Vanilleschote oder Vanillepaste aufkochen. Den Pudding weiter nach Packungsanweisung kochen. Frischhaltefolie direkt über die Masse geben und ihn abgedeckt kaltstellen. Danach den Pudding glattrühren. Eventuell ein Handrührgerät zu Hilfe nehmen. Das Ei unterrühren. Wer gerne eine festere Puddingcreme mag, kann zwei Eier verwenden.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Ränder fetten und mehlieren. Für den Boden zwei Drittel der Streusel mit den Fingern oder einem Esslöffel in die Form drücken und den Rand ca. drei Zentimeter hochdrücken. Die Vanillecreme einfüllen und die restlichen Streusel darauf verteilen. Ca. 20 Minuten bei 180 °C backen, danach auf 160 °C reduzieren und weitere 20 bis 30 Minuten backen.