

# Hier und heute



## **Stachelbeerkuchen mit Vanillepudding**

Marcel Seegers Stachelbeerkuchen mit Vanillepudding ist fruchtig, cremig und einfach unwiderstehlich. Nachmachen lohnt!

### **Rezept**

#### **Stachelbeerkuchen mit Vanillepudding**

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 20 cm Durchmesser

#### **Zutaten Mürbeteig**

- 60 g Zucker
- 120 g Butter, Zimmertemperatur
- 180 g Mehl, Typ 550
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 2 Eigelbe (Größe M)

#### **Zubereitung**

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark verkneten, dabei die Eigelbe unterarbeiten. Zuletzt das Mehl zufügen und alles zu einem klassischen 1-2-3- Mürbeteig verbinden. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Tortenring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und den Ring von innen mit etwas Butter leicht einfetten. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von 3,5mm gleichmäßig ausrollen. Mit dem Backring einen Boden ausstechen und diesen im Backring auf das Backblech legen. Den restlichen Teig zu einer daumendicken Rolle ausrollen und in den Backring legen. Den Teig mit den Fingern am inneren Rand des Backrings so hochdrücken, dass ein Rand entsteht.

**Tipp:** Falls Sie noch ein trockenes süßes Brötchen, Plätzchenreste oder übrig gebliebenen Biskuitboden haben, können Sie diese fein zerbröseln und auf den Mürbeteig streuen. So verhindern Sie, dass der Saft der Stachelbeeren den Teig nach dem Backen zu schnell durchweicht.

#### **Zutaten Stachelbeeren**

- 500 g frische Stachelbeeren (alternativ aus dem Glas)

#### **Zubereitung**

Die frischen Stachelbeeren putzen, waschen und trocken tupfen oder Stachelbeeren aus dem Glas sehr gut abtropfen lassen. Die Früchte auf den Mürbeteig geben und gleichmäßig verteilen.

#### **Zutaten Vanillepudding**

- 200 ml Milch
- 100 g Sahne
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 3 Eigelb (Größe M)
- 30 g Vanille- Puddingpulver

#### **Zubereitung**

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a dark red gradient with several bright red poppies in bloom, some in sharp focus and others blurred in the background.

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bis zum Kochen erhitzen. Den aufgekochten Pudding in eine Schüssel umfüllen, kurz unterrühren und etwas abkühlen lassen. Dann den Pudding über die Stachelbeeren geben und glattstreichen. Den Stachelbeerkuchen im vorgeheizten Backofen circa 25-30 Minuten goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen im Backring vollständig erkalten lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

**Tipp:** Zur Dekoration den Kuchen leicht mit Puderzucker bestäuben und mit ein paar frischen Stachelbeeren garnieren.