



Pudding-Streuselkuchen mit Nüssen und Preiselbeeren

Mürbe Streusel treffen fruchtige Preiselbeeren und cremigen Vanille-Pudding: ein köstlicher Streuselkuchen, perfekt zum Nachmittags-Kaffee.

Benötigte Zutaten

Zutaten Für den Mürbteig:

130 g **Premium Teebutter (kalt)**

220 g Mehl

90 g geriebene Haselnüsse

1 Ei

2 EL Zucker

etwas Wasser

Für die Füllung

400 g Preiselbeermarmelade

500 g **Premium Pudding-Genuss Vanille**

Anleitung

1. Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine Kuchenform (Ø 24 cm) geben. Den Teig am Rand der Form andrücken und am Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Rand, der über die Form steht, abschneiden und zur Seite legen.
3. 300 Gramm Preiselbeermarmelade auf dem Teig verteilen.
4. Den Vanille-Pudding-Genuss darauf verstreichen, die restliche Marmelade in Klecksen darauf verstreuen, dann die Teigreste als Streusel darauf verteilen.
5. Den Pudding-Streuselkuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 50 Minuten backen.

Verwenden Sie für dieses Rezept eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 24 cm.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at