Obst-Pudding Kuchen

1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison:



Zutaten

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

Zubereitung

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.

SEMINAR BÄUERINNEN

Obst-Pudding Kuchen

2/2 Topping

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison:



Zutaten

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

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.

SEMINAR BÄUERINNEN