



Johannisbeer-Pudding-Kuchen

Zutaten Rührteig:

250g weiche Margarine oder Butter
250g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
400g Mehl
1 P. Backpulver

Zutaten Füllung:

2 Päckchen backfeste Puddingcreme
500g Milch

500g rote Johannisbeeren

Für die Streusel:

250g Weizenmehl
125g Zucker
125g weiche Butter

Vorbereitung:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen.
Backblech/Backrahmen (40x30 cm, mit ca. 2 cm hohem Rand) mit Backpapier belegen. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

Zubereitung Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.
Jedes Ei ca. 30 Sek. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig auf dem Backblech/Backrahmen gleichmäßig verstreichen.

Zubereitung Füllung:

Die Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Rührteig verteilen. Die Puddingcreme in Klecksen darauf verteilen und auf den Johannisbeeren verstreichen.

Zubereitung Streusel:

Mehl, Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und alles mit dem Mixer zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf der Puddingcreme verteilen.

Den Kuchen in der Mitte des Backofens ca. 40 Min. backen. Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen