

STREUSELKUCHEN / CREMIGE PUDDING FÜLLUNG / PAUL RIPKE BACKT MIT SALLY



Klassischer Streuselkuchen mit cremiger Puddingfüllung und knackigen Mandelsplittern. Paul Ripke hat mir bei diesem leckeren Kuchen in der Küche geholfen und sein erster Backversuch schmeckt wirklich lecker. Zu dem Kuchen mit Vanillepudding schmeckt z. B. auch Bratapfel, dazu einfach Äpfel und Cranberries karamellisieren und als Kompott zum Kuchen servieren.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VANILLEPUDDING

Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit den übrigen Zutaten in einem Topf, bis sich alles verbunden und die Stärke sich gelöst hat. Rühre dann die restliche Milch ein und lasse den Pudding unter Rühren aufkochen. Koche den Pudding dann bei mittlerer Hitze unter Rühren weiter, bis er eindickt. Nimm ihn dann vom Herd und streiche ihn nach Belieben durch ein Haarsieb, um Klümpchen zu entfernen. Fülle den Pudding um, decke ihn direkt an der Oberfläche ab und lasse ihn abkühlen.

VANILLEPUDDING:

- 800 g** Milch
- 4** Eigelb
- 80 g** Speisestärke
- 80 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und setze einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie.

MÜRBETEIG:

- 260 g** Butter (kalt)
- 130 g** Zucker
- 390 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb

MÜRBETEIG

Schneide die Butter in grobe Stücke und verknete sie mit dem Zucker, Mehl, Salz und Vanilleextrakt zu Streuseln. Stelle etwa ein Viertel der Streusel zur Seite und verknete die übrigen Streusel mit dem Eigelb.

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** Mandeln (gestiftelt)

STREUSELKUCHEN

Forme einen Teil des Teigs zu einem Strang und drücke ihn zu einem etwa 3-4 cm hohen Rand in den Tortenring. Rolle den übrigen Teig als Boden gleichmäßig aus. Fülle den Pudding in die Form und streiche ihn glatt. Streue die Streusel und gestiftelten Mandeln über den Pudding, verteile sie gleichmäßig und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 45-50 Minuten.

ZUM SERVIEREN:

- 30 g** süßer Schnee

SERVIEREN

Nimm den Kuchen aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und entferne dann die Backform. Streue zum Servieren den süßen Schnee darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally und euer Paul!



Serviere nach Belieben noch angebratene, karamellisierte Äpfel dazu. Lasse dazu Zucker in einer Pfanne karamellisieren, gib in Scheiben geschnittene Äpfel und Cranberries hinein, brate sie mit etwas Zitronensaft, Vanilleextrakt und etwas Wasser an. Würze sie nach Belieben mit Zimt oder [Pumpkin Spice](#)

STREUSELKUCHEN / CREMIGE PUDDING FÜLLUNG / PAUL RIPKE BACKT
MIT SALLY



[Gewürz.](#)