



Pudding-Obst-Kuchen

Zutaten für den Boden:

250 g Mehl (Weizen 405 oder Dinkel 630)
120 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten für die Puddingfüllung:

500 ml Milch
120 g Zucker
2 P. Vanillepuddingpulver
250 g Magerquark
400 g Schmand



Zutaten für den Obst-Belag:

Obst nach Wahl, frisch oder aus der Dose
(Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Stachelbeeren, Mandarinen, Apfelspalten...)
80 g Aprikosenkonfitüre oder 1 Tortenguss

Zubereitung:

Für den Mürbeteigboden alle Zutaten mit Hilfe der Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Teig bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Für die Puddingfüllung 350 ml Milch aufkochen. Puddingpulver mit Zucker und restlichen 150 ml Milch glattrühren, in die heiße Milch gießen, aufkochen lassen und den Pudding etwas kalt werden lassen, zwischendurch immer mal wieder umrühren, sodass sich keine Haut bildet.

Nun den Mürbeteigboden ausrollen, in eine 26er Springform einfüllen und einen Rand hochziehen. Den etwas erkalteten Pudding mit den Schneebeesen des Handrührgerätes aufschlagen, Magerquark, sowie Schmand unterrühren und die Masse auf den Boden in die Form einfüllen. Den Kuchen mit Obst belegen und im Ofen bei 180°C Ober- Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) für ca. 70 Minuten backen. Falls der Kuchen beim Backen zu dunkel wird nach 50 Min. mit Alufolie abdecken.

Für den Guss die Aprikosenmarmelade im Topf erwärmen oder mit dem Abtropfwasser aus der Dose einen Tortenguss zubereiten und über dem fertig gebackenen Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels verteilen.

Der Kuchen schmeckt vollständig ausgekühlt (über Nacht) am besten.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de