Himmlischer Streuselkuchen mit Pudding und Kirschen

Mürbteig:

- 200 g Weizenmehl glatt AT Type W 480 / DE Type W550
- 130 g Butter (kalt)
- 60 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Msp. Backpulver

Puddingfüllung:

- 720 g Milch
- 2 Pkg. Vanillepuddingpulver (74 g)
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Rum (kann man auch weglassen)
- 250 g Sauerrahm / Schmand (24%)

Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 150 g Mehl
- Zimt nach Belieben

weiters:

- Ca. 400 g Kirschen frisch, entsteint, oder aus dem Glas

Zubereitung:

Für den Pudding das Pulver mit ca. 150 ml von der Milch glattrühren. Die übrige Milch mit dem Zucker, Vanillezucker, Rum und dem Mark der Vanilleschote aufkochen, das angerührte Pudding-Milch-Gemisch mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Wenn

die Masse schön eingedickt ist, vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
Sobald der Pudding lauwarm ist, den Sauerrahm/Schmand gut unterrühren. Während der Pudding abkühlt, wird der Teig zubereitet. Butter klein schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Mürbteig auf eine Arbeitsfläche geben und rasch zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Streusel:

Das Mehl in eine Schüssel geben, die kalte, in kleine Stückchen geschnittene Butter, den Zucker und das Zimt dazugeben. Nun alles mit den Fingern verreiben, bis die gewünschten Brösel fertig sind. Die Streusel einstweilen in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung:
Den Springformboden mit Backpapier bespannen. Backrohr auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, rund ausrollen und in die Springform legen. Den Pudding darüber geben und glattstreichen. Die Kirschen dicht auf den Pudding legen. Die Streuesel über die Kirschen geben.

Ca. 60 Minuten auf Sicht backen.

Auskühlen lassen und vor dem Anschneiden mind. 3 Stunden kühlstellen, damit die Füllung fest wird.

Gutes Gelingen wünscht euch Eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.