

Streusel-Pudding-Kuchen



Einkaufsliste

26cm Tarte-Form

Für den Boden:

340g Mehl

140g Zucker

225g Butter

Außerdem: 90g gehackte Mandeln

Die Füllung

5 Eigelb

240ml Milch

240ml Sahne

50g Butter

120g Zucker

1EL Vanillezucker

50g Mehl

30g Speisestärke

So wird's gemacht:

Die Füllung: Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und 100ml Milch sehr schaumig schlagen, Mehl und Speisestärke hinzufügen, alles gut verrühren. Restliche Milch und Sahne aufkochen. Nun die Masse unter ständigem Rühren zur aufgekochten Masse geben! Weiter rühren bis die Masse eindickt. Topf von der Kochstelle nehmen, Butter einrühren. Masse direkt mit Folie belegen. Beiseite stellen.

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform. Bis zu 2/3 des Teigs in die gefettete Tarteform geben und gleichmäßig als Boden verteilen.

Nun die Creme auf den Boden geben. Den restlichen Streuselteig mit den Mandeln vermengen und auf die Creme krümeln. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 30-40Minuten backen, sodass der Kuchen goldbraun ist, evtl. mit Folie bedecken. 45 Minuten auskühlen lassen, vorsichtig entnehmen und mit Puderzucker bestreuen.