

Vanillepudding-Streuselkuchen

Zutaten (für eine Springform mit 26 - 28 cm Durchmesser):

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
120 g kalte Butter
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
75 g Zucker
1 Ei

Für die Füllung:

2 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
6 Esslöffel Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Streusel:

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

- 1) Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander verkneten.
Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2) Für die Füllung den Pudding nach Packungsanleitung kochen, aber nur mit insgesamt 500 ml Milch, danach auskühlen lassen.
Nun das Ei unter den Pudding schlagen.
- 3) Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten.
- 4) Den Backofen vorheizen auf 175°C Umluft.
Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.
- 5) Die Springform mit Teig auskleiden und dabei einen 3 cm hohen Rand ziehen.
Den Pudding auf dem Boden verteilen, darüber die Streusel geben.
Im vorgeheizten Backofen für 35 - 40 Minuten backen.

