Artikel vom 31.07.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kirsch-pudding-kuchen-mit-streuseln

# Kirsch-Pudding-Kuchen mit Streuseln



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für 1 Blech):**

Mürbeteig:

240 g Butter,

1 Prise Salz,

100 g Zucker,

2 Eier,

400 g Mehl.

**Streusel:**

250 g Mehl,

200 g Zucker,

150 g weiche Butter,

1 P Vanillezucker.

**Füllung:**

800 ml Milch,

2 P Vanillepuddingpulver,

80 g Zucker,

1 Glas abgetropfte Kirschen.

**Glasur:**

150 g Puderzucker,

3 bis vier EL Wasser.

**Zubereitung:**

750 ml Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver und Zucker vermischen und in die aufgekochte Milch schütteln, einrühren, kurz aufkochen lassen und abkühlen lassen, gelegentlich umrühren, so dass keine Haut entsteht. Für die Streusel die angegebenen Zutaten mit den Händen verkneten und kaltstellen. Für den Mürbeteig Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach unterschlagen sowie Mehl nach und nach dazugeben und einarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen dann auf einem Backpapier in der Größe eines

Bleches ausrollen, aufs Blech legen. Den handwarmen Pudding auf dem Teig verteilen, die abgetropften Kirschen darüber geben und mit den Streuseln abschließen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober/Unterhitze etwa 30 Minuten backen, abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser vermischen und die Streusel damit bepinseln.

*Nadine Hörster*