



Butterkekskuchen mit Stachelbeeren – einfach lecker

Zutaten für 1 Blech

Für den Biskuitboden:

- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Backpulver



Für die Stachelbeerschicht:

- 3 Gläser Stachelbeeren (à 680 g je Glas)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Sahneschicht:

- 800 ml Sahne
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 4 Päckchen Sahnesteif

Außerdem:

- 150 g Butterkekse
- 200 g Puderzucker
- 1 Zitrone

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Zubereitung:



1. Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß steif. Rühre Zucker und Vanillezucker unter. Gib das Eigelb hinzu. Mische das Mehl mit Backpulver und Puddingpulver und hebe es unter die Eimasse.
2. Belege ein Blech mit Backpapier. Verteile den Teig darauf. Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 175 Grad Ober-/Unterhitze. Lass ihn anschließend 15 Minuten abkühlen.
3. Gieße die Stachelbeeren ab und koche den Saft auf. Rühre das Puddingpulver mit 4 Esslöffel Wasser an. Rühre es in den kochenden Stachelbeersaft und koche es gemeinsam kurz auf. Rühre die Stachelbeeren in den Stachelbeer-Pudding. Verteile den Stachelbeer-Pudding auf dem Biskuitboden. Stelle das Blech zum Abkühlen für eine Stunde in den Kühlschrank.
4. Schlage die Sahne mit Sahnefest und Vanillezucker steif. Verteile die Sahne gleichmäßig auf der Stachelbeerschicht.
5. Verteile die Butterkekse auf der Sahneschicht. Presse die Zitrone aus und mische sie mit dem Puderzucker. Verstreiche den Zuckerguss auf den Butterkeksen. Stelle den Kuchen für mindestens 2 Stunden kalt.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).