

Einhornkuchen mit Obst

Zutaten für 26 cm Springform:

Für den Kuchenboden:

- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 100 g Butter (weich)
- 150 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ½ Päckchen Backpulver



Für die Puddingcreme:

- 1 Päckchen Puddingpulver
- 500 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 75 g Butter (weich)
- 1 EL Puderzucker

Zum Dekorieren:

- 100 Himbeeren
- ein paar Mandarinen (abgetropft aus der Dose)
- ein paar Weintrauben (halbiert)
- ein paar Blaubeeren
- Zuckerperlen (oder Zuckerschrift für das Auge)

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Einhornkuchen selber machen:

Kuchen backen

1. Heize den Backofen auf **180°C Ober/Unterhitze** vor.

Mixe die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel richtig schaumig. Rühre nach und nach die Eier unter.

Siebe zum Schluss das Mehl, das Backpulver und das Vanillepuddingpulver dazu. Hebe die Mehlmischung vorsichtig unter.

2. Fette eine 26 cm Sprinform und bestäube sie mit Mehl. Fülle den Teig hinein und backe ihn **20 Minuten**. Lass den Kuchen nach dem Backen abkühlen und löse ihn aus der Backform.

Leichte Puddingcreme anrühren

3. Verrühre das Puddingpulver mit dem Zucker und 50 ml Milch. Bring die restliche Milch zum Kochen. Rühre die Puddingpulvermischung ein und koche sie unter Rühren kurz auf. Decke sie mit Frischhaltefolie ab, damit sie keine Haut bekommt und lass sie auf Zimmertemperatur abkühlen.
4. Schlage die Butter schaumig. Rühre die Hälfte des abgekühlten Puddings sowie den Puderzucker unter. Den restlichen Pudding kannst du als Dessert vernaschen.

Einhornkuchen dekorieren

5. Schneide ein Stück aus deinem Kuchen und lege es als Horn auf den Kopf.
6. Bestreiche den Einhornkuchen mit der Puddingcreme.
7. Dekoriere ihn dann mit frischem Obst. Orientiere dich dabei gern am Regenbogenmuster auf meinem Bild. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kalt.

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

