

Omas Erdbeerkuchen mit Pudding



Zutaten für 1 Torte á 26 cm:

Für den Boden

- 125 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver

Für die Puddingschicht

- 400 ml Milch
- 50 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 1 Ei (das Eigelb davon)
- Vanille (gemahlen)
- 200 g Butter (weich)

Für den Belag

- 600 g Erdbeeren
- 250 ml Erdbeersaft
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 EL Zucker

Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Mixe die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz in einer Schüssel. Füge nach und nach die Eier hinzu und rühre alles schaumig. Siebe anschließend das Mehl und das Backpulver dazu und hebe es vorsichtig unter.
3. Fülle den Teig in eine 26 cm gefettete Springform. Backe den Boden für ca. 15 Minuten im Backofen goldgelb. Lasse den Tortenboden gut abkühlen.
4. Bereite nun aus der Milch, der Speisestärke, dem Zucker, dem Ei und der Vanille den Pudding zu. Wie du ihn selber kochst, erfährst du etwas weiter oben im Text. Alternativ kannst du auch ein Päckchen Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten (Wichtig: Nimm etwas weniger Milch als angegeben!). Lasse den Pudding bei Zimmertemperatur abkühlen.
5. Mixe die Butter cremig und gib nach und nach einen Löffel von dem Pudding hinzu. Verteile die Creme auf dem Tortenboden.
6. Wasche und halbiere die Erdbeeren. Verteile sie auf der Puddingcreme.
7. Mische in einem Topf den Zucker mit dem Tortenguss und rühre den Erdbeersaft dazu. Lasse den Tortenguss unter rühren aufkochen. Verteile den Tortenguss löffelweise auf den Erdbeeren.
8. Stelle die Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

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

