Obstkuchen mit Pudding

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden:

- 80 g Zucker
- 80 g Butter (weich)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Milch

Für den Pudding:

- 400 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Als Belag:

- 5 Pfirsiche (aus der Dose)
- 200 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss (klar)

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung: Schneller Kuchen mit Pudding und Obst

Boden backen

1. Mixe die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig. Rühre nach und nach die Eier unter.

2. Mische in einer Schüssel das Mehl mit Backpulver. Verrühre die Mehlmischung mit der Butter-Ei-Masse. Rühre zum Schluss die Milch unter.
3. Fette eine Obstkuchen-Backform und bestäube sie mit Mehl. Verteile den Teig gleichmäßig in der Backform.
4. Backe den Tortenboden **20 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze**. Stürze ihn auf eine Tortenplatte und lass ihn auskühlen.

Pudding kochen

5. Verrühre das Puddingpulver mit dem Zucker und 100 ml Milch. Bring die restliche Milch zum Kochen.
6. Rühre das Puddingpulver ein und koche es unter Rühren auf.
7. Lass den Pudding anschließend 10 Minuten abkühlen und rühre dabei regelmäßig um.

Obstkuchen zusammenstellen

8. Verteile den Pudding auf dem Tortenboden.
9. Belege ihn mit den Erdbeeren und den Pfirsichen. Es eignet sich auch, wie oben beschrieben, jedes andere beliebige Obst.
10. Verrühre den Tortenguss in einem Topf mit 2 EL Zucker. Gib das kalte Wasser dazu und koche ihn kurz unter Rühren auf.

    Verteile ihn mit einem Löffel auf dem Obst. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kalt.

Tipp: Serviere den Obstkuchen mit Sprühsahne!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.