



Crème Fraîche Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 35 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
80 g Butter, (oder Margarine)
65 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei(er)
500 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
150 g Zucker
600 g Crème fraîche
500 g Obst, (Dosenobst, z. B. Pfirsiche, Mandarinen, Birnen)

NÄHRWERT

Calories: 403 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei einen Mürbeteig bereiten und kühl stellen.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver eine Vanillepudding zubereiten, Crème fraîche vorsichtig, aber zügig unterrühren.

Eine Springform mit dem Mürbeteig auslegen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand hochdrücken. Nun die Crème einfüllen. Das gut abgetropfte Obst darauf verteilen und bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Dieser Kuchen ist unserer Familie sehr beliebt. Gutes Gelingen!