



Fruchtiger Beeren - Vanille - Kuchen

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 5 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 6 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Mehl
225 g Zucker, davon 100 g für den Pudding
125 g Butter oder Margarine
1 Ei(er)
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
500 ml Milch
3 Becher Schmand
Zitronensaft
100 g Puderzucker
500 g Beeren, gemischt, TK
1 Pck. Tortenguss, rot

NÄHRWERT

Calories: 5753 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zubereitung:

Als erstes die Füllung zubereiten. Dazu beide Päckchen Vanillepuddingpulver mit 500ml Milch und 100g Zucker nach Packungsanleitung kochen. Mit Frischhaltefolie bedecken (fest verschließen, damit sich keine Haut bildet) und erkalten lassen. Nicht zu kalt stellen (am besten Raumtemperatur, da ansonsten Gefahr der Gerinnung besteht). Danach 3 Becher Schmand und etwas Zitronensaft bzw. Konzentrat dazugeben. Glatt rühren. Den Puderzucker unterheben.

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig mit Knethaken formen. Am besten mit Margarine/ Butter und Ei beginnen, dann Zucker und schließlich gesiebtes Mehl mit Backpulver zufügen. In eine gefettete Springform (26er) einfüllen. Teig nicht nur auf dem Boden verteilen, sondern auch einen Rand formen. Auf dem Teig die Vanillefüllung verteilen, etwas glatt streichen. Dann die tiefgefrorenen Beeren darauf verteilen. Bitte unbedingt tiefgefrorene, unaufgetaute Beeren benutzen! Beeren in die Creme leicht eindrücken.

Im Backofen bei 175 Grad ca. 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Am besten ist der "Schongang Ober- Unterhitze für Biskuitteige", da die Beeren so nicht braun werden, leider haben nicht alle Öfen dieses Programm, ansonsten empfehle ich Umluft.

Auf den frischgebackenen Kuchen (noch heiß!) den angerührten Tortenguss verteilen. Sofort kühl stellen!

TIPP: Am besten über Nacht durchziehen lassen! Schmeckt auch wunderbar mit anderen Beeren - Hauptsache etwas säuerlich (Him-, Brom-, Heidel-, Johannisbeeren...)!