



Zwetschgen-Streuselkuchen mit Pudding

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 25 Min.

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

ZUTATEN

1 Pck. Vanillepuddingpulver oder Mandelpudding
2 EL Zucker
500 ml Milch
900 g Zwetschgen, brutto gewogen
300 g Mehl
150 g Zucker
175 g Butter
1 TL Butter-Vanille-Aroma oder 1 Tütchen Vanillezucker
Zimt, wer möchte

ZUBEREITUNG

Dieser Kuchen ist recht flott gemacht, wenn erst einmal der Pudding gekocht ist und die Zwetschgen entsteint. Der Rest geht "im Handumdrehen". Das Resultat ist saftig-süß und schmeckt auch am nächsten Tag noch gut, fast am besten aber noch leicht lauwarm am ersten Tag.

Zunächst also den Pudding aus den ersten drei Zutaten nach Packungsanweisung herstellen. Beim Erkalten gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Zwetschgen waschen und entsteinen.

Eine 28er Springform einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- u. Unterhitze).

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl mit Zucker und Vanille mit einer Gabel vermischen und die flüssige Butter unterrühren, mit den Händen zuletzt verkneten bis krümelige Streusel entstehen. Zwei Drittel des Streuselteiges in die Springform geben und als Boden leicht andrücken. Darauf den Pudding verteilen, dann die Zwetschgen mit der Haut nach unten auf den Pudding legen. Nach Belieben noch mit etwas Zimt bestreuen. Über die Zwetschgen die restlichen Streusel streuen.

Etwa 40 Min. backen.

Man kann Sahne zum Kuchen reichen, wenn nicht, wird sie aber aufgrund des Puddings nicht vermissen.

Für ein Backblech einfach die doppelte Menge der Zutaten nehmen