Puddingkuchen



Diese beiden Fotos hat uns freundlicherweise Steffen Löhrke zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 75 g zerlassene Butter
- 1 Ei
- 250 ml lauwarme Milch

Füllung:

- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 80 g Zucker
- 1000 ml kalte Milch

Glasur:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 25 g Kokosfett

Außerdem:

- geraspelte Schokolade

Diese beiden Fotos hat uns freundlicherweise Steffen Löhrke zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Ei und Milch hinzufügen und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an den Rändern etwas hoch drücken.

2. Für die Füllung den Pudding nach Anleitung zubereiten.

3. Während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Anschließend den Pudding auf den Teig geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, auf die Füllung legen und an den Seiten gut andrücken. Die Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft. Den Teig nochmals an ein warmen Ort stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist, erst dann in den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15-20 Minuten backen.

4. Für die Glasur die Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im heißen

Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

5. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen und mit geraspelter Schokolade bestreuen