



# Zwetschgen Streusel Kuchen

## mit Puddingcreme

ERGIBT: 1TORTENRING, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40MIN.

BACKZEIT: CA. 50-60MIN.

### Zutaten

Boden und Streusel:

250g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

80g Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

125g Butter, weich

1 Ei

Puddingcreme:

400ml Milch

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillepulver

200ml Sahne

ca. 300-400g Zwetschgen

etwas Puderzucker

### Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten in einer Rührschüssel solange rühren, bis sich die Zutaten miteinander vermischen und gleichmässige Streusel entstehen.
2. Etwa 1/3 der Streuselmasse für die Streusel zur Seite stellen, kühl stellen.
3. Ein Tortenring mit Backpapier einschlagen oder eine Springform einfetten. Den Mürbeteig in die Form drücken, sodass ein etwa 2cm hohen Rand entsteht. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
4. Für die Puddingschicht die Milch (300ml) mit dem Zucker aufkochen, die restlichen 100ml der Milch mit dem Puddingpulver klümpchenfrei rühren. Sobald die Milch kocht mit dem angerührten Pudding glatt rühren, nochmals kurz aufkochen. Topf vom Herd ziehen und die Sahne dazu geben, rühren, in eine Schüssel um leeren und mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken. Für mind. 30min. kühl stellen.
5. Den abgekühlten Pudding auf dem Boden verteilen, die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Von aussen nach innen aufreihen. Die Streusel darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U goldbraun backen. Herausnehmen, komplett abkühlen lassen, ausformen und mit Puderzucker stauben.

