

# Stachelbeerkuchen mit Pudding



## Schritt 1 - Mürbeteig-Zutaten zusammengeben

In einer großen Rührschüssel Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Vanillepaste mischen und dann die kalte Butter in kleinen Stücken und die Eier dazugeben.

## Schritt 2 - Mürbeteig kneten & kühlen

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten und als rechteckige Platte in Frischhaltefolie wickeln. Diesen dann für 30-45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Schritt 3 - Puddingpulver anrühren

Inzwischen den Pudding zubereiten. Dafür etwas Milch mit dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver in einer kleinen Schüssel klümpchenfrei verrühren.

## Schritt 4 - Pudding kochen

Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Danach unter ständigem Rühren noch mal erwärmen, bis er spürbar eindickt und dann den Topf mit Frischhaltefolie abdecken und zum Abkühlen beiseitestellen.

## Schritt 5 - Stachelbeeren abgießen

Währenddessen die Stachelbeeren durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

## Schritt 6 - Ofen vorheizen

Nun den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

## Schritt 7 - Mürbeteig ausrollen

Als Nächstes ca. 1/3 des Mürbeteigs abschneiden und für die Streusel beiseitelegen. Den übrigen Teig auf einem Stück Backpapier mit einem Nudelholz rechteckig ausrollen.

## Schritt 8 - Mürbeteigboden an Backrahmen anpassen

Den Mürbeteigboden mit dem Backpapier auf ein Backblech legen, einen Backrahmen daraufstellen und den Teig bis zum Rand hin gleichmäßig andrücken.

## Schritt 9 - Pudding & Stachelbeeren verteilen

Anschließend den Pudding auf dem Boden verstreichen und die Stachelbeeren darauf verteilen.

## Schritt 10 - Streusel verteilen

Den übrigen Mürbeteig zu Streuseln zerbröseln und ebenfalls auf der Masse verteilen.

## Schritt 11 - Stachelbeerkuchen mit Pudding backen

Zum Schluss die Mandelblättchen darüber streuen und den Stachelbeer-Pudding-Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Anschließend vor dem Anschneiden abkühlen lassen.

## Zutaten:

### 1 Backblech

#### Für den Boden & Streusel:

600 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

240 g Zucker

Prise Salz

1 TL Vanillepaste

300 g Butter, kalt

2 Eier

#### Für die Puddingschicht:

800 ml Milch

80 g Zucker

2 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille

#### Außerdem:

360 g Stachelbeeren aus dem  
Glas, abgetropft

50 g Mandeln, gehobelt