

Aprikosen-Puddingkuchen



Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 2 EL Wasser

Für die Füllung:

- 500 g Aprikosen alternativ 1 Dose Aprikosen (850 g)
- 2 Pck. Puddingpulver Sahnegeschmack
- 100 g Zucker
- 500 ml Milch
- 100 g Butter in Stücken
- 250 g Schmand
- 2 Eigelb

1. Verknete alle Zutaten für den Teig miteinander. Rolle ihn dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und lege eine gefettete Springform mit ihm aus. Stelle den Teig dann 30 Minuten kalt.
2. Wasche die Aprikosen, halbiere sie und entferne den Kern. Verwendest du Dosen-Aprikosen, lass sie in einem Sieb abtropfen.
3. Mische das Puddingpulver mit 100 g Zucker und rühre es mit 200 ml Milch glatt.
4. Koche die restliche Milch in einem Topf auf und rühre das angerührte Puddingpulver ein. Lass den Pudding unter Rühren 1 Minute köcheln.
5. Ziehe den Topf vom Herd und rühre Butter und Schmand unter.
6. Verrühre 2-3 EL Pudding mit den Eigelben. Ziehe die Mischung unter den restlichen Pudding.
7. Gieße den Pudding auf den Boden und verstreiche ihn gleichmäßig.
8. Verteile zum Schluss die Aprikosen auf dem Kuchen.
9. Backe den Aprikosen-Puddingkuchen für 30 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze und lass ihn auskühlen, bevor du ihn servierst.