

Himbeer-Pudding-Schmandkuchen

Von Annekathrin Weidemann

Das ist mein absolutes Lieblingsrezept, man denkt man ist im Himmel wenn man diesen Kuchens isst. Meine Familie hat zwei absolute Kuchen-Favoriten und dieser Kuchen ist einer davon, sie lieben ihn über alles und er darf bei keiner Feier fehlen.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
35 min	50 min	n/a	1 Std. 25 min

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

2 x x Vanillepudding

500 ml Milch

250 g Mehl

125 g brauner Zucker

125 g Butter

1 x Ei

1 Vanillezucker

Päckchen

1/2 P. Backpulver

Päckchen

600 g Schmand

1 TL Zitronensaft

150 g Puderzucker

600 g gefrorene Himbeeren

18 g roten Tortenguss

3 EL Zucker

375 ml Wasser

Zubereitung

- 01** Zuerst den Pudding kochen (und mit Frischhaltefolie abdecken), denn er muss abkühlen.
- 02** Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
- 03** Danach wird aus Mehl, braunem Zucker, Butter, dem Ei, Vanillezucker und dem Backpulver ein Mürbeteig geknetet und in eine 26cm Springform gedrückt. Dabei muss ein ca 4 cm hoher Rand hoch gezogen werden.

- 04** Jetzt den kalten Pudding mit Zitronensaft und Puderzucker cremig rühren.
- 05** Dann den Schmand dazu geben und verrühren.
- 06** Nun alles auf den Mürbeteigboden geben.
- 07** Darauf die gefrorenen Himbeeren legen und im vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.
- 08** Kurz vor Ende der Backzeit den Tortenguss mit dem Zucker und dem Wasser in einem Topf anrühren, aufkochen lassen und auf den heißen Kuchen gießen.
- 09** Den Kuchen abkühlen lassen, für mindestens 4 Stunden kalt stellen und genießen.