

Einfach und lecker: Früchte-Streuselkuchen mit Vanillepudding

Zutaten (für 1 Blech)

Für Boden und Streusel:

800 g Weizenmehl 405
400 g Butter
350 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Prisen Salz
Backpapier



zum Video

Für die Füllung:

2 Pck. Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker
1 L Milch
600 - 800 g Früchte deiner Wahl, z.B. Äpfel, Kirschen... (siehe **Tipps**)
Optional: 100-150 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Übrigens: Wenn dein Ofen neu ist, reicht es, wenn du ihn auf 170°C einstellst. Das ist so, weil die neuen Modelle genauer funktionieren als die älteren.
2. Alle Streuselzutaten miteinander vermischen. (aufgrund der Menge müsst ihr wahrscheinlich 2x die Hälfte vermischen). Zum Kleinschneiden der Butter könnt ihr sie vorher in Mehl wälzen, dann klebt sie nicht so. Ich benutze zum Mischen den Mixer meiner Küchenmaschine, weil es damit sehr schnell geht. Ihr könnt aber auch euer Handrührgerät mit Rührbesen benutzen oder eure kalten Hände (wascht sie mit kaltem Wasser).
3. Für den Boden legt ihr ein Backblech mit Backpapier aus und drückt ca. 1/3 der Streusel in das Blech.
4. Die Früchte auf dem Streuselboden verteilen (Ideen für Früchte siehe **Tipps**).
5. Milch langsam aufkochen lassen und Pudding nach Anleitung zubereiten. Ein guter Tipp: Damit ihr ihn besser über die Früchte

gießen könnt, püriert ihn, wenn er fertig ist. Er wird dann flüssiger. Verteilt ihn vorsichtig, aber zügig mit einer Kelle über den Früchten.

6. Anschließend ca. die Hälfte der übrigen Streusel darauf verteilen (wenn ihr mögt, könnt ihr auch alle Streusel benutzen).

Jetzt die gehobelten Mandeln streuen, wenn ihr welche benutzt.

Tipp: Falls ihr mit dem Mixer gearbeitet habt, ist der Streuselteig sehr fein und wird wieder fest, indem ihr den Teig in der Hand zusammendrückt. So entstehen wieder größere Streusel. Ich finde eine Mischung aus großen und kleinen Streuseln am besten.

7. Im Ofen (mittlere Schiene) für ca. 40 Min backen. Danach Temperatur um 10°C erhöhen und weitere 20 Min backen oder bis die Streusel oben leicht braun werden.
8. Achtung! Der Kuchen muss auf jeden Fall 2-3 Stunden abkühlen, bevor er gegessen wird.

Tipps:

Apfelfüllung: 1 Glas ca. 700 g Apfelmus und 4 geschälte, klein geschnittene Äpfel. Die geschnittenen Äpfel mit 4 EL Zimtzucker vermischen. Zuerst Apfelmus auf dem Streuselboden verteilen dann die Zimtzucker-Äpfel.

Kirschfüllung: 3 Gläser Sauerkirsche á 700 g abtropfen lassen und auf dem Streuselboden verteilen.

Rhabarber: 800 g schälen, klein schneiden und mit 4 EL Zucker vermengen. Auf dem Streuselboden verteilen.

Ich nehme gerne verschieden Früchte. Im Winter funktionieren auch Dosenfrüchte super. Wichtig ist immer, dass die Früchte gut abtropfen, sonst wird der Streuselboden weich und nicht knusprig.

Sollten Streusel übrigbleiben, kann man sie im Kühlschrank für 2-3 Wochen aufbewahren. Ihr könnt auch ein Fruit Crumble machen. Dazu gebt ihr Früchte in kleine, ofenfeste Formen und streut eine dicke Schicht Streusel obendrauf. Das Fruit Crumble lässt sich auch super einfrieren!

KÜCHENSCHMIDE

