

# Puddingkuchen mit Beeren

## Zutaten für Ø 26er Springform

### Puddingfüllung

2 Tütchen	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
3 Becher	Schmand
200 g	Puderzucker

### Mürbeteig

250 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	Butter
1 Stück	Ei
1 Tütchen	Vanillezucker
1/2 Tütchen	Backpulver

### Beerenbelag

ca. 500 g	Früchte nach Wahl, z. B. Himbeeren und Heidelbeeren
1 Tütchen	Tortenguss



### Zubereitung

1. Vanillepuddingpulver zusammen mit der Milch in einen Topf verrühren. Die Puddingmilch nun unter Rühren zum Kochen bringen.
  2. Den Pudding einmal aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.
  3. Dem abgekühlten Pudding den Schmand hinzufügen. Rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Dann den Puderzucker vorsichtig unterheben.
- Tip:** Bei süßen Früchten, wie Mandarinen oder Banane, den Puderzucker etwas reduzieren. Die angegebene Menge eignet sich perfekt für leicht säuerliche Beeren und bildet einen tollen Kontrast zu ihnen.
4. Die Zutaten für den Mürbeteig in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform geben, am Boden andrücken und an den Rändern leicht hochziehen. Anschließend die Puddingfüllung in die Form gießen.
  5. Den Puddingkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 45 Minuten backen.
  6. Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen. Anschließend die gewaschenen Beeren auf dem Kuchen verteilen, Tortenguss nach Anleitung zubereiten und zügig auf den Beeren verteilen. Den Puddingkuchen nun ein paar Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Erst danach ist der Kuchen wirklich fest und die Springform kann gelöst werden.