

# Erdbeer-Pudding-Kuchen

24 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

### Brandteig:

100 ml Wasser

20 g Butter

1 Prise Salz

80 g gesiebtes glattes Mehl

3 Eier (Größe M)

### Zum Bestreuen:

2 zerbröselte Biskotten

2 EL Zucker

### Erdbeer-Pudding:

150 g passierte Erdbeeren

150 ml Milch

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding

Vanille-Geschmack

30 g weiche Butter

### Zum Belegen und Bestreuen:

600 g klein geschnittene Erdbeeren

Streudekor nach Wahl

## 1 Blätterteig:

Den Blätterteig entrollen und auf ein leicht befettetes Backblech geben. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

## 2 Brandteig:

Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Mehl dazugeben. Zurück auf den Herd stellen und mit einem Kochlöffel rühren (abrösten), bis sich der Teig vom Topfrand löst und einen weißen Film bildet. Den heißen Teig in eine Rührschüssel geben und kurz überkühlen lassen.

Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm Ø) füllen. Ein Karomuster mit genügend Abstand auf den Blätterteig spritzen.

## 3 Zum Bestreuen:

Biskottenbrösel mit Zucker vermischen und auf den Brandteig streuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**



4 Erdbeer-Pudding:

Erdbeermark mit Milch, Zucker und Puddingpulver verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Den Pudding in die Zwischenräume der Karos füllen.

5 Zum Belegen und Bestreuen:

Die Erdbeeren auf dem Pudding in den Karos verteilen und den Kuchen vor dem Servieren mit Streudekor bestreuen.

