

# Erdbeer-Puddingkuchen

20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
1 Prise Salz  
6 Eier (Größe M)  
100 ml flüssiges Schlagobers  
250 g glattes Mehl  
4 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Pudding-Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
1 l Milch  
75 g Dr. Oetker Schoko  
Tröpfchen

### Erdbeer-Belag:

1 kg halbierte Erdbeeren  
Schoko-Dekor Blätter  
Zitronenmelisseblätter

## 1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Das Schlagobers unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) verstreichen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

## 4 Pudding-Belag:

Für den Belag Puddingpulver mit Zucker vermischen und mit 12 EL von der Milch glatt rühren und mit der übrigen Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.



- 5 Die Schoko-Tröpfchen in den Pudding einrühren. Den Pudding auf dem erkalteten Kuchenboden gleichmäßig verteilen.

6 Erdbeer-Belag:

Erdbeeren, Schoko-Dekor und Melisseblätter dekorativ auf den Pudding legen.

