

## Erdbeer-Pudding-Kuchen vom Blech



Blechkuchen sind ideal für viele Kuchen-Esser. Hier mit leckerer Vanillepudding-Creme und vielen frischen Erdbeeren.

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

- 265 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 1 ½ TL Vanille-Extrakt
- 1 Prise Salz
- 6 Eier (Gr. M)
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver

100 g Speisestärke

### Für die Puddingcreme

1 L Vollmilch  
250 g Sahne  
70 g Zucker  
3 P. Puddingpulver Vanille

### Für den Erdbeer-Belag

Ca. 1, 25 kg frische Erdbeeren  
2 P. Tortenguss, rot  
40 g Zucker

### Deko

Einige Blätter frische Minze

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein tiefes Backblech (oder eine Backform 30 x 40 cm) mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Für den Teig Butter, Zucker, Vanille-Extrakt und Salz cremig rühren.
4. Die Eier nacheinander unter Rühren dazugeben, dabei immer ca. 30 Sek. rühren, bevor das nächste Ei zugefügt wird.
5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und einmal durchsieben. Portionsweise unter den Teig rühren.
6. Den Teig auf das Backblech (in die Backform) geben und glattstreichen. Für ca. 20 Minuten in der Ofenmitte backen (Stäbchenprobe!). Nach der Backzeit abkühlen

lassen.

7. In der Zwischenzeit die Puddingcreme zubereiten. Dazu 850 ml der Milch und die Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Das Puddingpulver mit dem Zucker in einer kleinen Schüssel mischen. mit den restlichen 250 ml Milch glattrühren und in den kochenden Milch-Sahne-Mix einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding leicht abkühlen lassen.
8. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zur Seite stellen.
9. Nun die leicht abgekühlte Puddingcreme auf dem abgekühlten Kuchenboden verteilen und mit den Erdbeerstückchen belegen. Diese dabei leicht in den Pudding drücken. Alles abkühlen lassen.
10. Abschließend das Tortenguss-Pulver mit dem Zucker und 500 ml kaltem Wasser in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Guss mit einem Esslöffel gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen. Stehen lassen, bis der Guss getrocknet ist, mit einigen Blättern frischer Minze dekorieren und in gleichmäßige Stücke schneiden.