Nah&Frisch



www.haasbacken.at Professional

Streuselkuchen mit Vanillecreme

Kuchen & Gebäck Gartenparty Geburtstag Topfenrezepte

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

250 g Mehl mit Backpulver versieben und mit dem Kristallzucker, Öl, Topfen und 7 EL Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. Für die Streusel Butter, Staubzucker und restliches Mehl vermengen und mit den Fingern zerbröseln.

Teig in gefettete Springform geben und Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Min. backen. Aus Milch und Puddingpulver Pudding zubereiten. In den heißen Pudding in Wasser aufgelöste Instant Gelatine einrühren.

Mit etwas Zucker bestreuen und erkalten lassen. Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und Pudding unterheben. Erkalteten Kuchen einmal quer in der Mittel teilen und mit Puddingcreme füllen.

Zutaten

Zutaten für eine Springform mit 24 cm Ø:

- 1 Pkg. Backpulver
- 150 g Topfen
- 7 EL Öl
- 75 g Kristallzucker
- 400 g Mehl
- 75 g Butter
- 75 g Staubzucker
- 300 ml Milch
- 1 Pkg. Pudding Vanille
- 1 Pkg. Instant Gelatine
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 ml Schlagobers