

Himbeer-Blechkuchen mit Pudding und Streusel



Für den Kuchen im Bild wurde eine Obstmischung aus Himbeeren, Brombeeren und gelben Pfläümchen verwendet.

Zutaten:	Zubereitung:
Für den Teig:	
350 g Mehl	in eine Schüssel sieben
5 Eigelb	
250 g Butter oder Margarine	
1 Teel Backpulver	
60 g Zucker	miteinander verkneten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und zu einem flachen Boden mit der Hand festdrücken.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze
--------------------	-------------------------------

Backzeit:	20 Min den Kuchenboden vorbacken
------------------	-------------------------------------

Für die Pudding-Füllung: 5 Stck Eiweis	mit dem Handrührgerät steif schlagen
240 g Zucker	und
1 Pck Vanillzucker	einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2 Pck Vanille-Puddingpulver	unterrühren. Unter Rühren
50 ml Pflanzenöl	einfließen lassen. Die Füllung auf den vorgebackenen Boden streichen.
700 g Himbeeren	darauf verteilen
Streusel: 75 g Zucker	
75 g Butter	
150 g Mehl	miteinander zu Streuseln verkneten und auf das Obst streuen.

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt
Backzeit:	30-40 Minuten den Kuchen fertig backen

Tipp: Dieser Blechkuchen lässt sich nicht nur mit Himbeeren zubereiten, auch alle anderen Sorten von Obst oder eine Mischung daraus können verwendet werden. Äpfel und Birnen sollte man schälen und klein Würfeln.