

Blaubeer-Pudding-Traum



Ein feiner Rührkuchen-Boden, eine Puddingschicht und anschließend Blaubeeren satt – Was kann es schöneres geben.

Zutaten:	Zubereitung:
Boden: 250 g Zucker	mit
6 Eier	zu einer dicken Creme verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
200 g Butter oder Margarine	unterrühren
350 g Mehl	

Mark von 1 Vanilleschote	
1 Pck Backpulver	verrühren. Auf ein Backblech streichen. (So man hat, den Rand einer Backschneide vorher auf das Blech stellen. Dann kann man später Pudding und Obst besser verteilen)

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt
Backzeit:	30 Min backen

Pudding: 500 ml Milch 2 Eßl Zucker 1 Pck Vanillepuddingpulver	nach Packungsanweisung zu einem Pudding verkochen. Den Pudding lauwarm rühren und auf dem erkalteten Kuchenboden verteilen. Vollständig abkühlen lassen.
1 kg Blaubeeren	auf dem Kuchenboden verteilen
3 Pck hellen Tortenguss	nach Packungsanweisung zubereiten und auf den Beeren verteilen.

Sie können den Kuchen statt mit Blaubeeren natürlich auch mit andren Beeren zubereiten.