



FRÜHLINGS- KUCHEN

ZUTATEN

Mürbteig:

250 g Mehl
120 g Butter
80 g Zucker
2 Eiweiss
30 g Wasser

Vanillepudding:

500 g Milch
2 Eigelb
30 g Maisstärke
50 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Vanilleschote (Mark und Schote)

Belag:

500 g Früchte (Beeren, Rhabarber...)
Abrieb einer Bio Zitrone oder Orange
Saft einer Bio Zitrone oder Orange
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Eine Springform mit Backpapier auslegen und Rand mit Butter ausfetten und bemehlen.
Backofen auf 180°C vorheizen.

Mürbeteig:

- Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 20 Sek./ Stufe 4 vermischen.
- Teig direkt in die Springform stürzen und mit den Fingern in die Form drücken. Rand ca. 1.5 cm hoch ziehen.

Vanillepudding

- Alle Zutaten für die Vanillepudding in den Mixtopf geben und 7 Min./90°C/linkslauf/Stufe 3 aufkochen.
- Vanillepudding direkt auf Mürbeteig geben.

Belag:

- Früchte zerkleinern und in eine Schüssel geben.
- Zucker, Abrieb und Saft einer Zitrone oder einer Orange zugeben und alles gut mischen.
- Fruchtemischung auf den Vanillepudding verteilen.

Kuchen in der Ofenmitte für 55 Min. backen.

Genussmix.ch