

# Versunkener Vanillepudding mit Streuseln



## Zutaten

Für den Boden:

200 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Für den Puddingbezug:

2 Tüten Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

170g Zucker

170g kalte Butter

250g Mehl

Eventuell Puderzucker als Topping nutzen.

## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Den Vanillepudding nach Packungsanleitung herstellen und abgedeckt auskühlen lassen.
2. Für den Boden: Zunächst die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend nach und nach die Eier unterrühren.
3. Mehl und Backpulver sieben und zum Schluss Salz zugeben. Nun alle Zutaten des Bodens miteinander verrühren und auf dem gefetteten großen Ofenzauberer plus verteilen.
4. Den erkalteten Pudding einmal kräftig durchrühren und auf dem Kuchenboden verstreichen.
5. Die Streuselzutaten in einer Schüssel mit den Händen zu schönen Streuseln verkneten und gleichmäßig über den Pudding geben.
6. Bei 180 Grad Ober-Unterhitze ca 60 Min backen. Stäbchenprobe machen.
7. Nach Belieben den kalten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.