



HOW TO MAKE GERMAN

# Streuselkuchen

WITH PUDDING



## Information about Streuselkuchen

The cake is originated in the eastern part of Germany.

Already in the 16th century Germans ate Streuselkuchen.

Streuselkuchen can be filled with various ingredients, e.g. pudding, fruit or cottage cheese.

## Ingredients:

For the shortcrust pastry:

- 250 g flour
- 120 g very soft butter
- 1 pinch salt
- 2 pck. vanilla sugar
- 50 g sugar
- 1 egg

For the filling:

- 2 pck. instant vanilla pudding
- 700 ml milk
- 6 tbsp. sugar
- 1 egg

For the crumbles:

- 300 g flour
- 150 g cold butter in small pieces
- 150 g sugar
- 1 pinch salt

## How it's done:

Prepare the pudding with 700 ml milk (instead of 1000 ml, as it says on the package), and leave to cool. Beat the egg into the slightly cooled pudding.

Then make the shortcrust pastry. All the ingredients can be put in the bowl at the same time and kneaded vigorously. Cover the bowl and place the dough in the fridge for 30 minutes.

In the meantime, prepare the crumbles. Make a crumble dough from the ingredients for the crumbles (best done with your hands because you get a better feeling for when the crumbles are ready).

Then place the shortcrust pastry in a greased cake pan (with a diameter of 26 cm) and flatten. Cover first with the pudding and then with the crumbles. Bake at 180 degrees convection oven for approx. 50-60 minutes. Leave to cool and enjoy! :-)



REZEPT FÜR EINEN

# Streuselkuchen

MIT PUDDING



## Informationen über Streuselkuchen

Der Kuchen kommt aus dem Osten Deutschlands.

Bereits im 16. Jahrhundert haben Deutsche Streuselkuchen gegessen.

Ein Streuselkuchen kann mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden, zum Beispiel mit Pudding, Früchten oder Quark.

## Zutaten

Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 120 g geschmolzene Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 1 Ei

Füllung:

- 2 Pakete Instant Vanille Pudding
- 700 ml Milch
- 6 EL Zucker
- 1 Ei

Streusel:

- 300 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz

## Und so wird's gemacht:

Koche den Pudding mit 700 ml Milch (anstatt 1000 ml, wie es die Packungsanleitungen angeben). Lasse den Pudding etwas abkühlen und rühre dann ein Ei unter.

Danach widmest du dich dem Mürbeteig. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie gründlich. Stell den Teig dann für 30 Minuten in einer abgedeckten Schüssel in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit bereitest du die Streusel zu. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete diese (am besten geht das mit den Händen, weil du dann ein besseres Gefühl hast, wann die Streusel fertig sind).

Danach drückst du den Mürbeteig in eine eingefettete Kuchenform (Durchmesser 26 cm). Gib dann zuerst den Pudding darauf und anschließend die Streusel. Der Kuchen wird bei 180 Grad Umluft 50-60 Minuten gebacken. Dann nur noch abkühlen lassen und genießen! :-)