

Streusel-Schokopudding-Kuchen mit Johannisbeeren



Schokolade, Pudding, Johannisbeeren, Streuselkuchen - hier ist alles vereint.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 15 min

Zutaten für ein Blech (35 x 24 cm)

210 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g kalte Butter
50 g Zucker
15 g Kakao
3 Eigelb

Für die Streusel

150 g Mehl
90 g kalte Butter

20 g Kakao
20 g Zartbitterschokolade, klein gehackt

Für die Puddingfüllung

750 ml Milch
100 g Zucker
2 Päckchen Schoko-Puddingpulver
500 g Johannisbeeren

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao, die Eigelbe und die Butter (in kleine Würfel geschnitten) mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Für die Streusel die kleingehackte Schokolade in der Mikrowelle schmelzen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Alle Zutaten für die Streusel inkl. der Schokolade zu Streuseln verkneten und kaltstellen.
3. Backofen auf 180 ° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Ein Backblech (oder den Boden eines Backrahmens) mit Backpapier auslegen.
5. Die Johannisbeeren waschen, trockentupfen, abzapfen und von den Stielen befreien.
6. Für die Puddingfüllung 1 Glas Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Dabei ständig rühren, bis der Pudding andickt.
7. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche passend für das Backblech ausrollen. Auf das Backblech legen und gleichmäßig andrücken. Für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach etwas abkühlen lassen.
8. Die Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den noch warmen Pudding darüber verteilen und glattstreichen. Zum Schluss die Streusel darüberstreuen. Das Backblech für weitere 50-60 Minuten bei 180 °Grad backen.

9. Danach den Kuchen komplett auskühlen lassen, bevor ihr ihn anschneidet.