

# Pudding Plätzchen



Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

## **Zutaten**

100 g Puderzucker  
250 g Mehl ( ich hab Dinkel genommen )  
250 g Butter  
3 Tüten Pudding Pulver Vanille  
1EL Vanille Zucker

## **Zubereitung**

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech ( mit Backfolie ) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.



---

## Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

### **Zutaten**

#### **Boden**

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe

- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
- 

### **Füllung**

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
- 

### **Streusel**

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

### **Zubereitung**

1. Hefeteig zubereiten ( mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut 30 Minuten gehen lassen
7. Pudding nach Anleitung kochen
8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi )
10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
13. Streusel auf dem Pudding verteilen
14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
15. Kuchen abkühlen lassen
16. mit Puderzucker bestreuen

**Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding**

geben.

---

## Banana Pudding Cake



Rezept und Foto von Melody Minya

### **Zutaten:**

- 1 Five Flavor Pound Cake (Rezept hier: [Five Flavor Cake](#))
- 1 Packung Vanilla Wafers (Eier-Plätzchen)
- 1 Bananen Pudding
- 3 Päckchen Sahne

### *Für den Bananen Pudding:*

- 1 cup = 237 ml
- 3 cups Vollmilch
- 1 cup Zucker
- 1/3 cup Mehl
- 1/4 TL Salz
- 3 Eigelbe, leicht aufgeschlagen
- 2 EL Butter
- 1 TL Vanille
- 5-6 Bananen

### **Zubereitung:**

Den Five Flavor Cake backen und abkühlen lassen.

*Tipp:*

Wer mag, kann den Teig in 2 Teilen, dann muss man ihn später nicht in der Mitte aufschneiden.

### *Bananen-Puddig*

Zucker, Mehl und Salz in die Schüssel der CC geben und mischen. Danach die Milch dazu und auf mittlerer Hitze und unter ständigem rühren mit dem Flexi kochen lassen, bis es andickt.

Danach für weitere 2 min kochen lassen und gelegentlich rühren.

In einer kleinen Schüssel die 3 Eigelbe leicht aufschlagen und 6 EL der Milchemischung dazu geben. Umrühren und danach in die Schüssel der CC mit der andickten Milch geben. Nochmal 1 min kochen lassen und dann Temperatur abschalten. Nun die Butter und Vanille unterheben.

Wenn der Pudding lauwarm ist, die klein geschnittenen Bananen dazu geben.

### *Tipp:*

Ich habe jeweils 3-4 Bananen püriert (Blender) und die restlichen Bananen nur klein geschnitten, da wir es mögen, wenn ein paar Stücke in unserer Crème sind.

### *Zusammensetzung des Banana Pudding Cakes:*

Nachdem der Pound Cake und unser Bananen Pudding Zeit abgekühlt sind, wird der Kuchen nun mit dem Pudding gefüllt. Dafür den einen Teil des Kuchens mit dem Puddig bestreichen. Danach wird die andere Hälfte des Kuchens auflegen.

Damit alles fest wird, diesen nun für 4 Stunden in den Kühlschrank oder am besten über Nacht.

In der Zwischenzeit, die 3 Päckchen Sahne mit Zucker und Vanille aufschlagen bis dies steif ist.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Sahne bestreichen.

Die Eier Plätzchen am Kuchenrand verteilen.

5-6 Plätzchen im Multi klein mahlen.

Die restliche Sahne in den Spritzbeutel tun und mit der Sternentülle kleine Türmchen am Rand der Tortenoberfläche spritzen.

Die Plätzchenkrümel nun auf der Mitte der Torte verteilen.

---

## Pudding Keks Nachtisch



Rezept und Foto von Aldona Led

### **Zutaten:**

Ca. 40 Schokokekse

700 ml Milch

2 Pkg. Puddingpulver

8 EL Zucker

3 El Mehl

2 Eigelb

2 Eiweiss

2 Schlagsahne

2 Vanillezucker

2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.