Himbeer-Kuchen mit Pudding

Zutaten (Obstkuchenform - 28 cm):

Teig:
- 120 g Mehl
- 5 g Backpulver
- 60 ml Rapsöl
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 1 EL Weißweinessig

Belag:
- 400 g Himbeeren (frisch)
- Puderzucker (zum Bestäuben)
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 40 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb

Zubereitung:
Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und eine Obstkuchenform gründlich einfetten.

Eier mit Zucker in eine Schüssel geben und 2 Minuten cremig aufschlagen. Dann das Rapsöl in dünnem Strahl und unter stetigem weiterrühren gemeinsam mit dem Essig unterarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, in die Ei-Zucker-Masse sieben und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

Den Teig in die gefettete Obstkuchenform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Während der Backzeit den Vanillepudding zubereiten. Hierzu Speisestärke, Eigelb sowie Zucker vermischen und mit 3 EL der Milch glattrühren. Die restliche Milch in einen Topf füllen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und zur Milch in den Topf geben.

Die Milch zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke hineingeben und unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding anschließend mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen (aber nicht komplett erkalten) lassen, damit er keine Haut bildet.

Den Kuchen nach der Backzeit aus dem Backofen holen, auf ein Gitterrost stürzen und auskühlen lassen.

Wenn der Kuchenboden ausgekühlt ist, den noch warmen Vanillepudding auf die Kuchenoberfläche streichen und diesen dicht mit den Himbeeren besetzen.

Den Kuchen vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben: 228 kcal p.P , 28 g KH p.P.