

Ratz-Fatz-Kuchen

von Uschi Pannemann aus Münster

Zutaten für Teig und Pudding:

6 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker
250 ml Milch

Zutaten für die Streusel:

200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl
200 g weiche Butter

Zubereitung:

Zuerst den Vanillepudding kochen: Puddingpulver mit 6 EL Milch und 2 EL Zucker verrühren. Den Rest der Milch unter Rühren zum Kochen bringen. Die Puddingmasse einrühren und noch eine Minute weiter rühren. Dann vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver hinzufügen und weiter rühren. Den Teig auf einem gefetteten Blech auslegen, dann den erkalteten Pudding darauf verteilen.

Für die Streusel Zucker, Mehl und geschmolzene Butter mit der Hand vermengen. Anschließend auf den Kuchen streuen.

40 Minuten bei 170 Grad Umluft im Ofen backen.

Schmeckt warm und kalt.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!