



EIERLIKÖR PUDDINGSTREUSEL / EGG NOG PUDDING CRUMB CAKE

quadratische Backform / Brownie Pan

Zutaten Pudding 250ml Milch 250ml Eierlikör 40g Speisestärke 3 EL Zucker	Ingredients Pudding 1 cup milk 1 cup egg nog 1/4 cup starch 3 tbsp sugar
Zutaten Boden 160g Mehl 1 Ei 65g Zucker 65g kalte Butter 1 Msp. Backpulver	Ingredients Crust 1 1/4 cup flour 1 egg 1/3 cup sugar 1/3 cup butter 1/4 tsp baking powder
Zutaten Streusel 80g brauner Zucker 100g Mehl 80g kalte Butter Prise Salz optional: Prise Zimt	Ingredients Crumbs 1/3 cup brown sugar 1/3 cup flour 1/3 cup cold butter Pinch of salt optional: pinch of cinnamon

Zubereitung Pudding

- 1. Stärke und Zucker zusammen mischen**
- 2. Milch in einen Topf geben**
- 3. 3-4 EL der Milch zur Stärke und dem Zucker geben und die Stärke auflösen**
- 4. zu der restlichen Milch im Topf den Eierlikör geben und aufkochen lassen**
- 5. jetzt die Stärkemischung unter ständigem Rühren hinzufügen und weitere 2-3 min kochen bis die richtige Puddingkonsistenz erreicht ist**

Zubereitung Boden

- 1. alle Zutaten mit einem Knethaken vermischen, bis ein homogener Mürbteig entstanden ist**
- 2. diesen in eine ungefettete Backform drücken (keinen Rand formen, sondern den Teig ausschließlich gleichmäßig in den Boden drücken)**
- 3. den Pudding auf den Boden geben**

Zubereitung Streusel

- 1. alle Zutaten mit der Hand zu groben Streuseln kneten und über den Pudding streuen**
- 2. bei 180 Grad Ober/Unterhitze für circa 45 min backen**

Instructions Crust

- 1. combine all ingredients**
- 2. press into pan without forming edges**

Instructions Pudding

- 1. mix starch and sugar**
- 2. bring milk to a boil**
- 3. take 3-4 tbsp of milk and combine with starch and sugar until no more lumps are visible**
- 4. add to boiling milk together with egg nog stirring constantly and take off of heat**
- 5. pour pudding on crust**

Instructions Crumbs

- 1. mix all ingredients by hand and form chunks that you sprinkle on pudding**
- 2. bake at 375°F for about 45 min**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!