



CHERRY PUDDING CRUMB CAKE

KIRSCHPUDDINGSTREUSEL

my baking pan is about 8 x 11 inches – it just shouldn't be too big, so that the cake isn't too flat

meine Backform ist circa 20 x 30 cm - sie darf einfach nicht zu groß sein, damit der Kuchen nicht zu flach wird

Zutaten Pudding

250ml Milch

250ml Sahne

40g Speisestärke

3 EL Zucker

½ EL Vanillepaste / 1 Vanilleschote

1 Glas Kirschen

Zutaten Boden

160g Mehl

1 Ei

65g Zucker

65g kalte Butter

1 Msp. Backpulver

Zutaten Streusel

80g brauner Zucker

100g Mehl

80g kalte Butter

Prise Salz

optional: Prise Zimt

Ingredients Pudding

1 cup milk

1 cup heavy cream

¼ cup starch

3 tbsp sugar

½ tbsp vanilla paste / 1 vanilla bean

1 jar cherries

Ingredients Crust

1 ¼ cup flour

1 egg

1/3 cup sugar

1/3 cup butter

¼ tsp baking powder

Ingredients Crumbs

1/3 cup brown sugar

1/3 cup flour

1/3 cup cold butter

Pinch of salt

optional: pinch of cinnamon

Instructions Crust

- 1. combine all ingredients**
- 2. press evenly into pan without forming an edge**

Instructions Pudding

- 1. mix starch and sugar**
- 2. bring milk and cream 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 stirring constantly and take off of heat**
- 5. pour pudding onto crust and press plenty of drained cherries into pudding**

Instructions Crumbs

- 1. mix all ingredients by hand and form chunks that you sprinkle on pudding and cherries**
- 2. bake at 375°F for about 35-40 min**

Zubereitung Boden

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

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 die Sahne und Vanille geben und aufkochen lassen**
- 5. jetzt die Stärkemischung unter ständigem Rühren hinzufügen und weitere 2-3 min kochen bis die richtige Puddingkonsistenz erreicht ist**

6. Pudding auf den Boden gießen und abgetropfte Kirschen aus dem Glas großzügig auf dem Pudding verteilen

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 35-40 min backen

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:

tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

