

Rezept: Vanillepudding-Kuchen mit Schokokeks-Boden

Vorbereitung	45 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	4 Stunden
Gesamtzeit	5 Stunden



VANILLEPUDDING-KUCHEN MIT SCHOKOKEKS-BODEN (FÜR EINE 28 CM SPRINGFORM)

Kinder lieben Pudding genauso wie sie von Schokokeksen nicht genug bekommen können. Wieso also nicht beides kombinieren? Mit diesem Rezept für einen cremigen Vanillepudding-Kuchen mit Schokokeks-Boden begeistert ihr garantiert jeden kleinen Kuchenfan – übrigens können die [Kinder auch gleich mitbacken, oder?](#)

Rezept: Vanillepudding-Kuchen mit Schokokekse-Boden

28 PORTIONEN  simpel

400 g Kakaokekse
150 g Deli Reform für meine Familie
2000 ml Milch (1,5% Fett)
160 g Vanillepudding Pulver (entspricht 4 Pck.)
120 g Birkenzucker (alternativ, Klassischer Zucker)
60 g Gelatine Fix (Entspricht 4 Pck.)
1 Beutel Dinkel-Buchstaben cookies zum Dekorieren
500 g Trockenerbsen zum einbacken
Backtrennspray

1 KEKS-BODEN VORBEREITEN

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zur Vorbereitung die Kekse im Mini-Zerkleinerer oder alternativ in einem Gefrierbeutel mithilfe des Nudelholzes zermahlen. Deli Reform Für meine Familie schmelzen und mit den Teigkrümeln mischen. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) mit Backtrennspray einsprühen oder alternativ einfetten, die Margarine-Krümel-Mischung hineingeben und zu einem flachen Boden andrücken.

2 VANILLEPUDDING-FÜLLUNG VORBEREITEN

Anschließend das Backpapier in die Form legen und vorsichtig mit den Trockenerbsen füllen. Den Boden nun für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend die Erbsen und das Papier entfernen und den Boden nochmals für 10 Minuten zu Ende backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Währenddessen das Puddingpulver mit dem Birkenzucker und dem Zucker mischen und mit 360 ml von 2000 ml Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, die vorbereitete Puddingmasse einrühren und 1 Minute unter ständigem Rühren kochen lassen. Alles vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen. Das Gelatinepulver in vier Portionen in den Pudding einrühren und gut mischen bis sich alles aufgelöst hat.

3 KUCHEN ZUBEREITEN UND DEKORIEREN

Die Puddingmasse nun auf den Boden geben und für mindestens 4 h - besser über Nacht - kühl stellen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit den Buchstaben – Cookies dekorieren und anschließend genießen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>