

Windsor - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig, Gefüllt

Zutaten für: 12 Portionen

FUER 12 STUECKE

100	ml	Milch
1/2	Würfel	FrISCHE Hefe (21 g)
2	Essl.	Weiche Butter
1	Essl.	Zucker
1	klein.	Ei
1		Eigelb zum Bestreichen
250	Gramm	Mehl

FUER DIE STREUSEL

4	Essl.	Mehl
4	Essl.	Zucker
30	Gramm	Gehackte Mandeln
25	Gramm	Kalte Butter

FUER DIE FUELLUNG

400	ml	Milch
4	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillepuddingpulver Zum Kochen
150	Gramm	Zimmerwarme Butter

Anleitung:

Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe hineinbroeckeln und Unter Rühren auflösen. Alle Zutaten fuer den Teig in eine grosse Schuessel geben und verkneten. Den Teig zugedeckt an einem Warmen Ort etwa 45 min. zu doppeltem Volumen aufgehen lassen. Inzwischen fuer die Streusel die Zutaten mit einer Gabel oder Der Hand zu einer grob-kruemeligen Masse verkneten. Beiseite Stellen. Fuer die Fuellung 350 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit den restlichen 50 ml Milch glattruehren, Zur Milch giessen und unter Rühren kurz durchkochen. Den Pudding bis auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen, Zwischendurch gelegentlich umruehren. Die Butter fuer die Fuellung in einer Schuessel cremig Schlagen. Nach und nach den abgekuehlten Vanillepudding Unterruehren. Den Teig zu einem etwa 22 cm grossen Kreis formen und auf ein Mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt erneut etwa 30 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Kuchen mit Verquirltem Eigelb bestreichen, die Streusel aufstreuen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen und 15 Min. backen. Auskuehlen lassen.; ca. Den ausgekuehlten Kuchen in zwei Boeden teilen. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte setzen, die Buttercreme darauf Verstreichen, den oberen Boden auflegen.

Vorbereitungszeit:ca.40 min.

Ruhezeit: ca. 75 min.

Pro Stueck: ca. 330 kcal.