



## pudding mit Kuchen

Kekli Muhallebi



3 Gläser Milch  
1 Glas Zucker  
1 EL Stärke  
1 Teeglas Mehl  
½ Pkg Vanillezucker  
1 Glas gehackte trockene Aprikosen  
1 EL Butter  
Für den Kuchen:  
2 Eier  
½ Glas Zucker  
1 Pkg Backpulver  
½ Vanillezucker  
1 Teeglas Öl  
1 ½ Gläser Mehl  
Für die Oberfläche:  
1 EL Kokosraspel

- # Zuerst den Kuchen zubereiten; in einer tiefen Rührschale Ei und Zucker schneeweiss schlagen.
- # Öl hinzugeben und kurz schlagen anschliessend gesiebtes Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben.
- # Diese Mischung in eine eingölte mittel grosse Backform einfüllen. Im zuvor auf 170 Grad vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen.
- # Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in Zimmertemperatur abkühlen lassen. Währenddessen das Pudding zubereiten.
- # In einen Topf kate Milch, Stärke, Mehl und Zucker hineinfüllen und umrühren. Anschliessend bei mittlerer Stufe unter stetigem Umrühren aufquellen lassen.
- # Anschliessend gehackte Aprikosen, Vanillezucker und Butter mit schnellen Bewegungen unterrühren und vom Herd nehmen.
- # Diesen zubereiteten Pudding über den Kuchen giessen, in Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschliessend im unteren Fach des Kühlschranks stellen. Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
- # Nach dieser Zeit je nach Wunsch zuschneiden, mit Kokosraspel betreuen und servieren.

**Tipp:** Bei diesem Rezept verleiht die Stärke einen klaren glanz und die Butter verhindert, dass sich risse bilden.