

## "Klecks-Streuselkuchen" von V. Rabe, Westerholz

<b>4 Eier</b>	Einen Pudding laut Packungsangabe zubereiten und beiseite stellen.
<b>250 g Butter</b>	
<b>175 g Zucker</b>	Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
<b>1 P. Bourbon-Vanillezucker</b>	
<b>350 g Mehl</b>	Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.
<b>1 P. Backpulver</b>	Milch hinzufügen und zu einem glatten Rührteig kneten.
<b>3 EL Milch</b>	
<b>50 g gem. Nüsse</b>	Backblech einfetten, den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Gemahlene Nüsse darauf streuen.
<b>1 P. backfester Vanillepudding</b>	Im Wechsel die Rote Grütze und den Vanillepudding mit einem Teelöffel auf den Teig setzen.
<b>400 g Rote Grütze</b>	Einen Streuselteig zubereiten.
<b><u>Streusel:</u></b>	Streusel gleichmäßig auf die Kleckse verteilen.
<b>100 g Zucker</b>	Backofen auf U-/Oberhitze 180°C vorheizen.
<b>25 g feine Haferflocken</b>	Backzeit: ca. 25 min
<b>100 g weiche Butter</b>	
<b>150 g Mehl</b>	

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.