

# Honig Klau Streuselkuchen

für eine 26er Springform

60 - 70 Minuten bei 165 Grad



*Seeblickimkerei  
Rohde*

## **Boden**

100 g Zucker \* 100 g Butter

2 Eier \* 125 g Mehl \* 1 TL Vanille Zucker \* 1/2 TL Backpulver

weiche Butter zusammen mit dem  
Zucker & Vanillezucker schaumig rühren  
Eier hinzufügen  
Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren

## **Füllung**

1 Liter Milch \* 2 Päckchen Pudding Pulver \* 40 g Honig  
40 g Zucker

Pudding nach Angaben zubereiten  
Honig zum Schluss in den warmen Pudding unterrühren  
abkühlen lassen und einmal 20 Sekunden mit dem Mixer Cremig rühren

## **Streusel**

200 g Mehl \* 100 g Mandeln gemahlen

60 g Zucker \* 1 Ei

125 g Butter \* 60 g Mandelblättchen

## **Guß**

100 g Sahne \* 40 g Honig

Sahne erwärmen und den Honig darin lösen

diese Mischung kommt auf den noch heißen Kuchen

Viel Spaß beim Backen.