

*Tici Kaspar*

## ERDBEERKUCHEN MIT PUDDING-TOPFEN-CREME

### Für 1 Tarteform:

- 60 g Marzipan
- 2 Dotter
- ¼ l Milch
- 50 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 60 g Puddingpulver, Vanille
- 250 g Topfen

### Außerdem

- 1 Pkg. Butterblätterteig
- Butter zum Ausfetten der Form
- 1 Becher frische Erdbeeren
- Minze zum Garnieren

### Zubereitung:

- Marzipan klein hacken und mit Dotter in der Küchenmaschine glattrühren.
- Das Puddingpulver mit einem Schuss Milch aufrühren.
- Restliche Milch, Butter, Zucker und Vanillemark einmal aufkochen und das verrührte Puddingpulver langsam einmengen und 1 Minute aufkochen lassen.
- Den warmen Pudding in eine Rührschüssel füllen und mit dem Topfen gut verrühren.
- Blätterteig ausrollen und in eine zuvor eingefettete Tarteform legen, bei 180° Ober/Unterhitze circa 10 - 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
- Die Pudding-Topfen-Creme auf den fertig gebackenen Blätterteig streichen und mit Erdbeeren ausdekorieren. Für mindestens 2 - 3 Stunden kühl stellen.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten (plus 2 - 3 h Kühlschrank)

**Schwierigkeitsgrad:** leicht