

Rezept

Pudding-Krümel-Torte

Ein Rezept von Pudding-Krümel-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
100 g gem. Haselnüsse	300 g Mehl
3 EL Kakao	1 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillepuddingpulver	1 l Milch
2 EL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Saft unter Rühren zugeben. Mehl, Nüsse, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen.
3. Den Kuchen mit einem Löffel so aushöhlen, dass ein 2 cm dicker Rand und Boden stehen bleiben. Die ausgehöhlte Kuchenmasse grob zerbröseln und 5 EL für die Dekoration abnehmen. Pudding mit Milch und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, die Kuchenbrösel untermischen und in den Boden füllen. Mit den restlichen Bröseln bestreuen. Die Torte ca. 2 Std. kühl stellen. Tipp: Wenn Sie es gerne fruchtig mögen, 1 Glas Sauerkirschen oder 2 Dosen Mandarinen abtropfen lassen und unter die Bröselmasse mischen.