

## Rezept

# Stachelbeer-Krümekuchen

Ein Rezept von Stachelbeer-Krümekuchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>80 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Mehl
<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>50 ml</b> neutrales Öl	<b>50 ml</b> Apfelsaft
<b>1</b> Ei	<b>1 Glas</b> Stachelbeeren (360 g Abtropfgewicht)
<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver (zum Kochen)	<b>1/4 l</b> Milch
<b>2</b> Schoko-Cookies (ca. 40 g, Fertigprodukt)	neutrales Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Vom Zucker 1 TL für den Belag beiseitestellen. Für den Teig restlichen Zucker, Mehl, Vanille und Backpulver mischen. Öl, Apfelsaft und Ei mischen, die Mehlmischung zügig unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 20 - 25 Min. backen. Auskühlen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Stachelbeeren abgießen und abtropfen lassen. Puddingpulver mit übrigem Zucker und 6 EL Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, das Puddingpulver einrühren und 1 - 2 Min. kochen lassen. Die Beeren unter den noch warmen Pudding heben und den Stachelbeerpudding auf dem Kuchen verteilen.
3. Die Cookies in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle zerbröseln. Die Brösel auf den Pudding streuen. Den Kuchen 2 - 3 Std. kühlen, dann aus der Form lösen.