

# Rote Grütze Kuchen aus dem großen Ofenzauberer



Nach einer Rezeptidee von Agnes Glotzbach – Bild von Sabine Euler

## Rezept:

1P. Vanillepudding

350g Milch, 3 Essl. Zucker einen Pudding kochen

2 Becher Schmand unterrühren und beiseitestellen

## TEIG:

175g Butter 175g Zucker, 1prise Salz mit Rührhaufsatz im Thermomix ca. 1 Minute Stufe 2,5 nach und nach 3 Eier dazu geben

175g Mehl Typ 405, 1 Packg. Backpulver 1 Minute Stufe 3,5

Teig auf den großen Ofenzauberer in den vorgeheizten Backofen bei 200° 12 Minuten backen

Auf den heißen Kuchen den Pudding geben und auskühlen lassen und danach einen großen Becher Rote Grütze darauf geben und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

**Fachberatung mit Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**