

# Amarula-Puddingstreusel-Kuchen

Schokoladiger Streuselkuchen mit cremiger Puddingfüllung und feinem Amarula-Aroma

Vorbereitung	Backzeit	Kühlzeit
<b>ca. 20 Min.</b>	<b>ca. 40-45 Min.</b>	<b>vollständig auskühlen</b>

Dieses Rezept verbindet einen saftigen Schokostreuselboden mit einer cremigen Puddingfüllung. Der Amarula sorgt für eine besondere Note, kann aber problemlos durch zusätzliche Milch ersetzt werden.

## Zutaten

Für die Puddingfüllung	Für die Schokostreusel
<ul style="list-style-type: none"><li>- 600 ml Milch</li><li>- 100 ml Amarula - alternativ mehr Milch</li><li>- 75 g Speisestärke</li><li>- 1 EL Zucker</li><li>- 1 EL Backkakao</li><li>- 2 TL Vanilleextrakt</li><li>- 2 Eigelb (Größe M)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 450 g Mehl (Type 405)</li><li>- 100 g Rohrzucker</li><li>- 50 g Kakao</li><li>- 2 1/2 TL Backpulver</li><li>- 150 g weiche Butter oder Margarine</li><li>- 2 Eier (Größe M)</li><li>- 1 TL Vanilleextrakt</li></ul>
Für die hellen Streusel	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 100 g Mehl (Type 405)</li><li>- 50 g Rohrzucker</li><li>- 65 g weiche Butter oder Margarine</li><li>- 1 TL Vanilleextrakt</li></ul>	

## Zubereitung

- 1 Pudding kochen: Speisestärke, Zucker, Backkakao und Vanilleextrakt mit etwas von der Milch glatt rühren. Die restliche Milch zusammen mit dem Amarula in einem Topf erhitzen. Die angerührte Stärkemischung unter ständigem Rühren einarbeiten und zu einem glatten Pudding aufkochen. Kurz vom Herd nehmen, die Eigelbe zügig unterrühren und den Pudding abkühlen lassen.
- 2 Schokostreusel zubereiten: Mehl, Rohrzucker, Kakao und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Butter, Eier und Vanilleextrakt zugeben und alles mit den Händen oder den Knethaken zu lockeren Streuseln verarbeiten.
- 3 Helle Streusel herstellen: Mehl, Rohrzucker, Butter und Vanilleextrakt in einer zweiten Schüssel zu hellen Streuseln verarbeiten.
- 4 Backofen vorbereiten: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.
- 5 Kuchen schichten: Den größten Teil der dunklen Streusel in die Form geben, leicht andrücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Puddingfüllung darauf verteilen. Anschließend die restlichen dunklen Streusel und zum Schluss die hellen Streusel locker darübergeben.
- 6 Backen: Den Kuchen etwa 40 bis 45 Minuten backen. Danach aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, damit die Puddingschicht fest werden kann.

## Back- und Servierhinweise

- Der Kuchen schmeckt gut am Backtag, entwickelt aber nach einigen Stunden Ruhe oft noch mehr Aroma.
- Wer auf Alkohol verzichten möchte, ersetzt den Amarula einfach durch 100 ml Milch.
- Vor dem Anschneiden sollte der Kuchen komplett ausgekühlt sein, damit die Puddingfüllung sauber steht.

## Kurzer Blick auf die Zutaten

Milch und Eier liefern Eiweiß und weitere Nährstoffe. Kakao bringt eine intensive Schokoladennote mit und enthält von Natur aus verschiedene Pflanzenstoffe. Mehl und Zucker sorgen für Struktur und Energie, während Butter oder Margarine dem Kuchen seine saftige, streuselige Textur geben. Amarula rundet das Aroma ab - alternativ gelingt der Kuchen auch ohne Likör wunderbar cremig.

*Viel Freude beim Backen und Genießen!*