



Gesamt: 20min  
Zubereitung: 5min



1 Stück



mittel

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Schmetterling  
Spatel

## Zutaten

### Teig

5 Eier Größe M  
250 g Zucker  
5 EL Wasser  
250 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### Buttercreme

1 Liter Milch  
3 Päckchen Vanillepudding  
250 g Butter

### Füllung

1/2 Glas Kirschkonfitüre

### Deko

1 Päckchen Haselnusskrokant  
zum Bestreuen

## Zubereitung

Schmetterling einsetzen und die Eier, Zucker und das Wasser in den  **"Mixtopf geschlossen"** geben und 5 Min./Stufe 4 schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Eiermasse geben 5 Sek./Stufe 4 unterrühren. Den Teig in eine gefettete Form geben und bei 180°C ca. 10 - 15 Min. backen auf jedefall Stäbchenprobe machen.

Für die Füllung die Milch und das Puddingpulver in den sauberen  **"Mixtopf geschlossen"** geben und 8 Min./Stufe 2 kochen. (Da der Teig schon süß ist wird für die Buttercreme kein Zucker benötigt, wer aber möchte kann den Pudding mit Zucker kochen.)

Vanillepudding umfüllen und zugedeckt mit der Butter auf Raumtemperatur bringen dauert ca. 3-4 Std.

Butter in den Mixtopf geben und 30 Sek. auf Stufe 4 aufschlagen nun durch die Deckelöffnung Löffelweise die Hälfte vom Pudding auf Stufe 4 geben, danach auf Stufe 5,5 Stellen und den restlichen Pudding dazufügen die Creme sollte insgesamt 2 Min. auf Stufe 5,5 geschlagen werden.

Den ausgekühlten Kuchen zwei mal durchschneiden mit Konfitüre und Buttercreme dünn bestreichen, zweite Lage darauf geben und wieder mit Konfitüre und Buttercreme bestreichen, Deckel auf den zweiten Boden geben und mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Mit Krokant bestreuen und dekorieren. 😊

Wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken. 😊