

Streuselkuchen mit Vanillecreme

[Kuchen & Gebäck](#)[Gartenparty](#)[Geburtstag](#)[Topfenrezepte](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:**

250 g Mehl mit Backpulver versieben und mit dem Kristallzucker, Öl, Topfen und 7 EL Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. Für die Streusel Butter, Staubzucker und restliches Mehl vermengen und mit den Fingern zerbröseln.

Teig in gefettete Springform geben und Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20-25 Min. backen. Aus Milch und Puddingpulver Pudding zubereiten. In den heißen Pudding in Wasser aufgelöste Instant Gelatine einrühren.

Mit etwas Zucker bestreuen und erkalten lassen. Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen und Pudding unterheben. Erkalteten Kuchen einmal quer in der Mittel teilen und mit Puddingcreme füllen.

**ZUTATEN**

Zutaten für eine Springform mit 24 cm Ø:

1 Pkg. Backpulver

150 g Topfen

7 EL Öl

75 g Kristallzucker

400 g Mehl

75 g Butter

75 g Staubzucker

300 ml Milch

1 Pkg. Pudding Vanille

1 Pkg. Instant Gelatine

1 Pkg. Vanillezucker

250 ml Schlagobers