

Zwieback - Puddingkuchen (KÜhlschränkuchen) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

225 gr Zwieback (z.B.: Brandt), 1000 ml frische Vollmilch (am besten: Bio), 100 gr Zucker (nach Geschmack auch mehr), 1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen (für 1/2 l Milch), 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver zum Kochen (für 1/2 l Milch).

Die Zubereitung:

Den Schokopudding und den Vanillepudding mit der Milch und dem Zucker kochen. Nun eine Springform (26er) nehmen. Jetzt im Wechsel eine Schicht Vanillepudding, dann ein Schicht Zwieback. Danach eine Schicht Schokoladenpudding und dann wieder Zwieback. Und das immer wieder von vorne wiederholen bis die Springform voll ist. Wenn man die letzte Schicht Pudding verteilt hat, kommt oben drauf zur Verzierung zerkrümmelter Zwieback. Jetzt das Ganze nur noch für 1 Stunde in den Kühlschrank. Und fertig ist der Kuchen!