

# Puddingkuchen mit Lavendelblüten

## Zutaten (1 Blech):

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 4 Eier
- 1-2 TL getrocknete Lavendelblüten (oder 2-3 frische Blüten)
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver (ohne Geschmacksverstärker)
- 2 Becher Sahne
- 2 x Sahnesteif (optional)
- 1 Liter Milch
- 80 g Zucker für den Pudding
- 2 Pck. Bio Dinkel-Butterkekse
- ca. 400 g frische Heidelbeeren

## Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
3. Die Eier kurz miteinander verquirlen und nach und nach unter die Butter rühren.
4. Das Mehl sieben. Danach Mehl und Backpulver miteinander vermengen und unter die Buttermasse geben.
5. Einen Esslöffel Milch hinzufügen.
6. Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (mit möglichst hohem Rand)

*gleichmäßig verteilen und anschließend für ca. 20 Minuten goldbraun backen.*

- 7. Den Teig danach etwas auskühlen lassen.*
- 8. Den Vanillepudding nach Anleitung kochen. Diesen ebenfalls auskühlen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.*
- 9. Wenn der Teig ausgekühlt ist, die Heidelbeeren waschen und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen.*
- 10. Danach die Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.*
- 11. Die Puddingmasse anschließend über den Heidelbeeren verteilen. Nun die Kekse oben auf legen. Alle Reihen vollständig mit Keksen auffüllen. Einen kleinen Rand zum Schneiden zwischen den Keksen frei lassen.*
- 12. Den Kuchen im Kühlschrank kühl aufbewahren.*
- 13. Anschließend servieren.*