

# *Lixie's Version der Tarte Tropézienne*

*Zutaten:*

*Für den Teig:*

- *½ Würfel Hefe, frisch*
- *40 ml lauwarme Milch, 1 Prise Salz, 30 g Zucker*
- *3 Eier*
- *300 g Dinkelmehl*
- *125 g Butter (flüssig)*
- *1 Eigelb*
- *Hagelzucker*

*Für die Füllung:*

- *2 Pck. Vanillepudding*
- *250 g Butter*
- *125 g Zucker*
- *750 ml Milch*

*Anleitung:*

1. *Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 20 Minuten gehen lassen.*
2. *Die restlichen Zutaten mit der Milch zusammen zu einem glatten Teig verrühren.*
3. *2 Stunden gehen lassen.*
4. *Die Springform mit Backpapier auskleiden, den Teig nochmals durchrühren und in die Form hinein füllen.*
5. *Eine weitere Stunde gehen lassen.*

6. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
7. Den Teig mit Eigelb einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
8. Den Teig 35 Minuten im Backofen goldbraun backen.
9. Den gebackenen Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend waagrecht in zwei Hälften teilen.
10. Für die Füllung das Puddingpulver in 750 ml kochende Milch einrühren. Kurz aufkochen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Zwischendurch umrühren.
11. 250 g Butter mit 125 g Zucker schaumig rühren.
12. Anschließend die Butter mit dem abgekühlten Pudding vermischen.
13. Im Kühlschrank ca. 2 Std kühl stellen.
14. Die untere Hälfte des Kuchens mit der fertigen Buttercremefüllung bestreichen. Den oberen Teil des Kuchens wieder oben auflegen und servieren.