

## **Karpatka (polnischer Puddingkuchen) (für 12 Portionen)**

### Zutaten: Für die Creme:

1l Milch  
3 Päckchen Puddingpulver, Vanille  
400 g Butter

### Für den Teig:

0,5 l Wasser  
250 g Butter  
290 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

8 Stück(e) Ei(er)

### Zubereitung

#### Creme:

Vanillepuddingpulver mit 200 ml Milch verrühren, die restlichen 300 ml zum Kochen bringen. Die Vanillemischung dann in die kochende Milch geben und so lange rühren, bis es ziemlich dick wird. Das Ganze auskühlen lassen. Wenn der Pudding kühl ist, alles mit dem Mixer kurz durchmischen und dann 200 g weiche Butter dazu geben. So lange mixen, bis es eine gleichmäßige Creme ist.

#### Teig:

Wasser mit Butter zum Kochen bringen. Dann bei schwacher Hitze das Mehl und Backpulver kräftig unterrühren. Auskühlen lassen und dann zu der erkalteten Masse die vier Eier nacheinander einmischen und dann auf höchster Stufe etwa 3-4 Minuten fertig mixen.

Den Backofen auf Ober- und Unterhitze stellen bei 220 Grad.

Den Teig in zwei Teile teilen und den ersten Teil dünn und gleichmäßig auf das Backblech streichen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen bis er goldbraun wird. Das gleiche mit der zweiten Hälfte auch machen. Gut auskühlen lassen.

Die untere Hälfte mit der Creme bestreichen und den oberen Teil darauf legen. Mit Puderzucker bestreuen.