

# Apfelkuchen mit Pudding



**Du benötigst:** Springform (Ø 26 cm), Rührschüssel, Messer, Frischhaltefolie, Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen, Nudelholz, Küchenmesser, Sparschäler, Schneidebrett, Kuchengitter

etwas Butter für die Form  
etwas Mehl für die Form

## 1. Schritt Mürbeteig herstellen

200 g Mehl (Type 405)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

70 g Zucker

100 g kalte Butter

1 Ei (Größe M)

Eine Springform (Ø 26 cm) mit etwas Butter einfetten und etwas Mehl bestäuben.

Für den Mürbeteig das Mehl, das Backpulver, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles zu einem krümeligen Teig kneten. Das Ei hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten, flach formen und eingewickelt in Folie für **30 Minuten** kühl stellen.

## **2. Schritt die Streusel**

120 g Mehl (Type 405)

75 g kalte Butter

75 g Zucker

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

Für die Streusel das Mehl, die Butter, den Zucker, den Zimt und das Salz in eine Schüssel geben und die Zutaten zwischen den Händen zerreiben, bis sich Streusel gebildet haben. Die Streusel bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen. In der Zwischenzeit den Pudding kochen.

## **Schritt 3. Vanillepudding**

700 ml Milch

2 Pck. Vanillepuddingpulver

70 g Zucker

Für den Vanillepudding die Milch, bis auf 5 EL, in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Das Puddingpulver mit Zucker und der restlichen Milch glattrühren. Sobald die Milch kocht, das angerührte Pulver unter ständigem Rühren in die Milch gießen. Den Pudding für **2** Minuten aufkochen lassen. Den Vanillepudding im Topf leicht auskühlen lassen. Die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine

Haut bildet. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und für 10 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.

#### Schritt 4 Kuchen backen

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 5 mm dünn ausrollen, in die Form geben und einen 4 cm hohen Rand stehen lassen. Den Rand mit einem Küchenmesser glätten. Den Pudding von Hand einmal aufrühren und auf den Mürbeteig gießen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft bei 160 Grad) vorheizen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Aus den Apfelspalten grobe Würfel schneiden. Die Apfelwürfel auf den Pudding geben, mit den Streuseln üppig bedecken. Den Kuchen für 45 Minuten backen lassen. Den Kuchen nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Kuchenform lösen und den Apfelkuchen vollständig auskühlen lassen. Das Rezept ergibt ca. 12 Stücke. Lass es dir schmecken!