

Apfelkuchen mit Pudding

Zutaten für 12 Stück:

Für den Mürbeteigboden

- 250 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter (kalt)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz

Für die Apfelfüllung

- 3 Äpfel
- 60 g Marzipan
- 30 g Butter
- ½ Zitrone (der Saft davon)
- 1 EL Speisestärke

Für die Puddingfüllung

- 600 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 4 Eier

Für die Streusel

- 150 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 50 g Marzipan
- 60 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt



Arbeitszeit:

ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 100 Minuten

Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten

1. Verknete dazu alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel.
2. Fette eine 26 cm Springform ein und bestäube sie mit Mehl.
3. Verteile den Mürbeteigboden darin und bilde einen 4 cm hohen Teigrand. Stelle die Springform bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

Apfelfüllung zubereiten

4. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide sie in Würfel.
5. Gib die restlichen Zutaten für die Apfelfüllung in einen beschichteten Topf und bringe sie unter Rühren zum Schmelzen.
6. Hebe die Apfelwürfel unter und dünste sie kurz mit an.

Kuchen schichten

7. Nimm die Springform aus dem Kühlschrank und verteile die Apfelmischung auf dem Mürbeteig.
8. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
9. Verrühre alle Zutaten für die Puddingfüllung zu einer cremigen Masse und gib sie auf die Äpfel.

Die Streusel

10. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie.
11. Verteile die Streusel gleichmäßig auf der Puddingmasse.

Kuchen backen

12. Backe deinen Apfelkuchen für ca. 60 Minuten im Backofen bis er goldgelb ist. Lasse ihn anschließend bei geöffneter Ofentür abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

