

Apfelkuchen mit Pudding



Für den Rührteig:

- | | |
|------------|--|
| 5 | säuerliche Äpfel (ca. 1 kg, z. B. Boskoop, Elstar und Wellant) |
| Saft von ½ | Zitrone |
| 250 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 4 | Eier (Gr. M) |
| 240 g | Zucker |
| 1 EL | Zucker |
| ½ TL | gemahlener Zimt |

Für den Pudding:

- | | |
|--------|--|
| 1 Pck. | Puddingpulver Vanille-Geschmack (zum Kochen) |
| 3 EL | Zucker |
| 500 ml | Milch |

- | | |
|-------|------------------|
| 175 g | Mehl |
| 70 g | Zucker |
| 100 g | gehackte Mandeln |
| 125 g | Butter |

Für die Streusel:

Zubereitung

- 1 **Für den Rührteig** Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln. 250 g Mehl und Backpulver vermengen. Mit Eiern und 170 g Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 40 x 25 cm) geben und gleichmäßig verteilen. Apfelscheiben fächerförmig auf den Teig legen. 1 EL Zucker und Zimt vermengen und gleichmäßig über die Äpfel streuen.

- 2 **Für den Pudding** Puddingpulver, 3 EL Zucker und 6 EL der Milch glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die kochende Milch rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Von der Herdplatte nehmen.

- 3 **Für die Streusel** 175 g Mehl, 70 g Zucker und Mandeln vermengen. Butter in Stückchen zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig verkneten.

- 4 Pudding klecksweise auf den Äpfeln verteilen. Streusel darüberstreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 40–50 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Apfelkuchen mit Pudding in ca. 15 Stücke schneiden.