

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

Für die Streusel:

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

Zubereitung

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.