

Apfelkuchen mit Rührteig und Pudding



Zur Vorbereitung eine Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Ofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Dann die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Apfelspalten anschließend mit einem Spritzer Zitronensaft betäufeln und erstmal beiseitestellen.

Nun für den Rührteig Butter, Zucker und eine Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig aufschlagen.

Anschließend die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Dann Mehl, Puddingpulver und Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zusammen mit der Milch einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Rührteig dann in die Springform füllen und die Apfelspalten darauf verteilen. Für die Streusel die kalte Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker und Zimt zu einem krümeligen Teig verkneten.

Backzeit: 50 min

Zum Schluss die Butterstreusel auf dem Kuchen verteilen und den Apfelkuchen mit Rührteig und Pudding auf mittlerer Schiene **ca. 50 Minuten** backen.

Tipp: Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Für den Rührteig:

3 Äpfel

Spritzer Zitronensaft

200 g Butter, zimmerwarm 170 g Zucker

Prise Salz

5 Eier

330 g Mehl

2 Päckchen Puddingpulver, Vanille

½ Päckchen Backpulver 100 ml Milch

Für die Streusel:

150 g Mehl

90 g Zucker

1 TL Zimt

100 g Butter, kalt