

Bratapfelkuchen mit Pudding



Für den Mürbeteig:

230 g Mehl
80 g Zucker
1 Ei
120 g Butter, kalt

Für die Bratapfel-Füllung:

600 g Äpfel
70 g Marzipan
50 g Mandeln, gehackt
70 g Rosinen
2 EL Zitronensaft
1 TL Zimt

Für die Puddingmasse:

6 Eier
90 g Zucker
400 g Schmand
1 Päckchen Puddingpulver,
Vanille

Als Topping:

30 g Mandeln, gehobelt

Mürbeteig vorbereiten:

Mehl, Zucker und die kalte Butter in Stücken in eine Schüssel geben und das Ei dazuschlagen.

Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und als runde Platte in Frischhaltefolie gewickelt 30-45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Bratapfel-Füllung zubereiten:

Dafür die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Dann die Marzipanmasse grob raspeln und zu den Apfelwürfeln geben.

Als Nächstes die gehackten Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb östern und zusammen mit den Rosinen zur Apfelmischung geben.

Die Zutaten mit Zitronensaft beträufeln und den Zimt dazugeben. Alles gut miteinander vermischen und dann beiseitestellen.

Puddingmasse anrühren:

Zuerst die Eier mit dem Zucker cremig rühren.

Anschließend Schmand und Puddingpulver unterrühren.

Bratapfelkuchen fertigstellen & backen:

Nun den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, eine Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Dann den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen und in die vorbereitete Springform legen. Dabei einen ca. 4 cm hohen gleichmäßigen Rand formen.

Als Nächstes die Bratapfel-Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Zuletzt die Puddingmasse darüber gießen und den Bratapfelkuchen mit Pudding im unteren Drittel des Ofens 50-60 Minuten backen.

Währenddessen die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten und gegen Ende der Backzeit den Kuchen damit bestreuen.