



Apfelstreuselkuchen mit Pudding

Saftige Äpfel, cremiger Vanillepudding und knusprige Streusel: Viel mehr braucht es eigentlich nicht für einen richtig guten, unkomplizierten Herbstkuchen.

Anleitung

1. Für die Pudding-Creme Schlagobers steif schlagen und den Pudding vorsichtig unterheben. Anschließend beiseitestellen.
2. Für die Streusel die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen lassen. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben. Die flüssige Butter dazugeben und mit einem Kochlöffel verrühren, bis eine krümelige Masse entsteht. Eventuell noch 1 EL Mehl ergänzen, falls die Streusel zu weich sind. Beiseitestellen.
3. Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und Vanillinzucker ca. 5-7 Minuten schaumig aufschlagen.
4. Ein Ei nach dem anderen hinzugeben und jeweils gut unterrühren.
5. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss die Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
6. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
7. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Den Rührteig in die Springform geben, die Apfelstücke darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Die Pudding-Creme darauf geben. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf der Creme verteilen.
9. Den Kuchen für ca. 60-70 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Streusel sollten eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Der Kuchen darf in der Mitte noch leicht wackeln – das ist der Pudding. Aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Den Rand der Springform vorsichtig

Benötigte Zutaten

Für den Rührteig

230 g **Premium Teebutter**
(zimmerwarm)

160 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Eier (Größe M)

265 g Mehl

12 g Backpulver

75 ml **Premium Alpenmilch**

3 - 4 große Äpfel

Saft einer halben
Zitrone

Für die Streusel

110 g **Premium Teebutter**

200 g Mehl

90 g Zucker

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz



Für die Pudding-Creme

400 g **Premium Pudding-Genuss Vanille**

250 ml **Premium Schlagobers**

lösen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Wer möchte, kann den Apfelstreuselkuchen vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben.



Ein Rezept von
rezeptfraulein.at