

Apfelkuchen mit Puddingfüllung II

Ein schnellgemachter, superleckerer Apfelkuchen. Ich habe den Kuchen in einer 26cm Springform gebacken. Er ist nicht zu süß, so kommen die Äpfel wunderbar zur Geltung.

Für den Teig:

125g Margarine
70g Zucker
250g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Ei

Füllung:

350ml Milch
250ml Sahne (ich habe Cremefine zum Aufschlagen benutzt)
30g Mehl
3 Eier
1 P. Vanillepuddingpulver
60g Butter

Ca. 800g Äpfel

Backzeit: bei 160° Umluft (2-te Schiene von unten) ca. 60 Minuten

Zubereitung:

Für den **Teig** alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die **Äpfel** schälen, entkernen und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Für die **Füllung** das Mehl, Puddingpulver und Eier mit 100ml der Milch glatt rühren. Es sollten keine Klümpchen sein, ansonsten durch ein Sieb geben. Die restliche Milch mit der Sahne, dem Zucker und der Butter in einem Topf erwärmen. Sobald die Butter aufgelöst ist und das ganze kocht, die Eiermischung dazugeben und rühren bis das ganze eindickt. Vom Herd nehmen und kurz zur Seite stellen.

Den Teig nun in die mit Backpapier ausgelegt Springform drücken (2/3 für den Boden, 1/3 für den Rand). Nun die Hälfte der Äpfel darauf geben, dann die Hälfte des Puddings. Nun den Rest der Äpfel verteilen und hierüber den Rest des Puddings geben.

Dann in die zweite Schiene von unten die Springform einschieben und backen. Sollte der Pudding zu sehr bräunen, so deckt die Form mit Backpapier ab.

Gutes Gelingen!!!

