

Apfelkuchen mit Sahnepudding

Das Rezept ist ausgelegt für eine 26cm Springform.

Zutaten:

1 Grundrezept Mürbeteig

750g Äpfel

1 P. Puddingpulver Vanille- oder Sahnegeschmack

4 Eßl. Milch

2 Becher Schlagsahne

100g Zucker

Zubereitung:

2/3 des Mürbeteigs auf den Boden einer 26cm Springform drücken. Aus dem restlichen Drittel einen 2cm hohen Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Nun die Äpfel würfeln und auf dem Boden verteilen.

Das Puddingpulver mit der Milch glattrühren. Die Sahne aufkochen, dann das glattgerührte Puddingpulver dazugeben. Den Zucker unterrühren und auf die Puddingmasse auf den Äpfeln verteilen.

Nun wird der Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 45 Minuten gebacken.

Darauf achten, dass der Rand nicht zu dunkel wird. Er sollte goldgelb sein.

Den Kuchen komplett abkühlen lassen.

Gutes Gelingen!!