

Kuchen und Gebäck

Apfel - Vanillekuchen

Zutaten:

Teig:

- 150 g Mehl
- 1 / 2 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 60 g Butter

Füllung:

- 700 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepudding
- 2 Becher Schmand
- 50 g Zucker
- 5 - 6 Äpfel
- 1 Vanilleschote

Streusel:

- 150 g Mehl
- 75 g Zucker
- 110 g Butter
- 40 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

- Für den Knetteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend in einer Springform (26cm) ausgelegen, dabei nach Möglichkeit einen Rand hochziehen.
- Während der Teig noch im Kühleschrank ruht, die Äpfel schälen und klein schneiden.
- Aus der Milch, dem Vanillepuddingpulver, dem Vanillemark und dem Zucker einen Pudding kochen, anschließend den Schmand unterrühren.
- Die Äpfel auf den Teig geben, den Pudding drüber gießen und im Ofen bei 180°C 25 min. vorbacken.
- In der Zwischenzeit für die Streusel Mehl, Zucker und Mandeln vermischen und mit der kalten Butter zu Streuseln kneten. Nach 25 min. die Streusel auf den Kuchen geben und nochmals 25 min. backen.
- Den Kuchen in der Form ganz abkühlen lassen. da sonst der Vanillepudding verläuft.

Eindeutige ID: #1077

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:06