



Herbstlicher Apfelkuchen

Zutaten für eine Springform:

125 g Butter
125 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
1 ganzes Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 Teelöffel Backpulver
250 g Mehl
4 mittelgroße Äpfel
500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
200 g Marzipan

Und so geht's:

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Ei, Eigelb, Salz und Backpulver einen Streuselteig herstellen. Etwa zweidrittel Drittel des Streuselteiges in die Springform füllen.

Äpfel schälen, raspeln und auf dem Teig verteilen.

Das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren und die restliche Milch zum Kochen bringen. Den Marzipan klein schneiden und in die warme Milch geben. So lange rühren bis der Marzipan sich aufgelöst hat, danach das angerührte Puddingpulver unterrühren bis es kocht.

Die Puddingcreme auf die Äpfel geben. Jetzt den restlichen Streuselteig auf die Creme verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40-45 min. backen.



Foto: Senn