



## R e z e p t

### Apfelmus-Pudding-Apfel-Streuselkuchen

*Apfelkuchen mit schlichtem Mürbeteigboden? Oder mit Streuseln? Mit Apfelstücken oder Apfelmus gefüllt? Wir sagen: einmal mit allem! Und mit Puddingpulver für eine perfekt geschmeidige, cremige Füllung.*

#### Zutaten für einen Kuchen von 24 cm Durchmesser

Boden	Füllung	Streusel
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 200 g Mehl</li><li>▪ 80 g Zucker</li><li>▪ 75 g Butter</li><li>▪ 1 Ei</li><li>▪ 2 gestr. TL Backpulver</li><li>▪ 1 spitze Prise Salz</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 2 dicke Äpfel</li><li>▪ ca. 750 g Apfelmus</li><li>▪ 2 x Puddingpulver (Sahnegeschmack)</li><li>▪ ½ TL gemahlene Vanille</li><li>▪ 100 ml Apfelsaft</li><li>▪ 2-4 EL Zucker</li><li>▪ Zimt n.B.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 150 g Mehl</li><li>▪ 60 g Zucker</li><li>▪ 85 g Butter</li><li>▪ Prise Zimt</li></ul>

#### Zubereitung

- Eine Springform gut einfetten und mit Mehl ausstreuen.
- Die Teigzutaten verkneten. Teig mit den Händen möglichst gleichmäßig in der Form ausbreiten. Dabei auch einen Rand hochziehen.
- Äpfel schälen, entkernen und würfeln.
- Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- Puddingpulver mit Apfelsaft, aber ohne Zucker anrühren.
- Das Apfelmus in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Schonmal etwas Zimt zugeben. Wenn das Mus kocht, den angerührten Pudding unterziehen und 1 Minute unter ständigem Rühren kochen.
- Topf vom Herd nehmen, Apfelstücke, Vanille und noch etwas Zimt einrühren. Mit Zucker abschmecken. Die heiße Masse gleich auf dem Teigboden verteilen.
- Streuselzutaten verkneten und Streusel auf der Füllung verteilen.
- In ca. 50 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.
- Vor dem Entformen vollständig abkühlen lassen.