CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln



Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten, diesen dann 30 Min. ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, achteln und dann in Würfel schneiden. Dabei das Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit der Butter, dem Zucker und den Rosinen in einen Topf geben und solange erhitzen, bis die Apfelstückchen anfangen zu verkochen und eine festere Masse entsteht. Dann zur Seite stellen.

Einen Vanillepudding nach Packungsangabe zubereiten. Evtl. werden dafür weiter Zutaten benötigt (Milch). Den Pudding abkühlen lassen, jedoch nur soweit, dass er nicht ganz fest ist sondern dickflüssig.

Eine Springform einfetten und den Mürbeteig darin ausrollen. Einen Rand ca. 3 cm hochziehen, damit die Masse nicht ausläuft. Nun erst den Pudding auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Dann die Apfelmasse darauf geben und vorsichtig verteilen.
Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker einen Krümelteig erstellen und oben auf die Apfelfüllung geben.

Bei 160 Grad für ca. 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Damit der Kuchen auch braun wird, drehe ich den Backofen 10 Minuten vor dem Ende noch einmal auf 200 Grad hoch, aber dabeistehen, sonst wird er vielleicht zu braun.

Wer mag, kann auch den Äpfeln Zimt zusetzen, wir mögen jedoch keinen Zimt.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 5707

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Mürbeteig:

300 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Pkt.	Vanillinzucker
2	Ei(er)

Für die Füllung:

1.500 g	Äpfel, möglichst saure
50 g	Butter
50 g	Rosinen
50 g	Zucker
1 Pkt.	Vanillepuddingpulver

Für die Streusel:

150 g	Mehl
100 g	Butter
100 g	Zucker

Rezept von: mbus