

Versunkener Apfelkuchen mit Vanillepudding



Kuchen mit Suchtgefahr

Dieser einfache Apfelkuchen gehört im Herbst zu meinen Lieblingskuchen. Wichtig sind gute, aromatische Äpfel. Ich bevorzuge den fein säuerlichen Boskop. Versunken in Vanillepudding gilt bei diesem Kuchen: "Vorsicht Suchtgefahr"...

Hier die Rezeptur zum Nachbacken:

Zutaten

- 5-6 Äpfel
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Vanillestange (Mark)
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g Butter, gewürfelt
- 500 ml Sahne
- 250 ml Milch

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 100 g Zucker + 2 EL Honig

Zubereitung

Mehl, Backpulver und 100 g Zucker vermischen. Dann in einer Schüssel mit 150 g gewürfelter Butter und einem Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen. Dann zwischen Backpapier ca. ½ cm dick ausrollen und in eine Kuchenform geben.

In einem Topf die Sahne mit 100 g Zucker, dem Mark der Vanillestange und 2 EL Honig zum Kochen bringen.

Vanillepuddingpulver mit 250 ml Milch klumpenfrei anrühren. Dann in die kochende Sahne einrühren und rührend 2-3 Minuten köcheln. Auf die Seite stellen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Apfelhälften auf dem Kuchenboden legen.

Dann den Pudding darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober – und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür noch 20 Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Ist der Kuchen abgekühlt, muss er noch für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank (oder über Nacht). Erst dann ist er gut zu schneiden und schmeckt köstlich.

