

Apfelkuchen mit Sahnepuddingcreme

Zutaten:

60 g Zucker
100 g Margarine
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
8 - 9 kleine Boskop-Äpfel
Preiselbeeren oder Mandeln und Rosinen
750 g Sahne
200 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 ½ P. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Einen Knetteig aus den ersten 5 Zutaten herstellen, in einer gefetteten Springform auslegen, dabei einen Rand hochziehen (Finger immer anfeuchten). Äpfel schälen, ausstechen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Preiselbeeren oder Mandeln und Rosinen füllen und in die Springform stellen. Aus Sahne, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver einen Pudding nach Packungsanweisung kochen. Das Pulver wird dabei in etwas Wasser aufgelöst. Den heißen Pudding über die Äpfel gießen. Auf unterster Schiene bei 160° C (U-/O. Hitze) 90 Minuten backen. Nach dem Auskühlen 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tip:

Unbedingt einen Tag vor Verzehr backen, damit der Kuchen Zeit zum Durchziehen hat.