



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Vanillepudding-Apfelkuchen

26er Form

Ofen 170°C O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 300 g Mehl
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 200 g kalte Butter
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 P. Zitronenabrieb
- ☺ 1 Ei (M)

...und des für die Füllung:

- ☺ 130 g. Zucker
 - ☺ 100 g. Maisstärke
 - ☺ 4 Eigelb
 - ☺ 8 g. Vanillezucker
 - ☺ 1 L. Milch
 - ☺ 1 EL Vanillepaste
-
- ☺ 2 große Äpfel
 - ☺ 4 EL Zucker
 - ☺ ½ TL Zimt
 - ☺ 1 Spritzer Zitronensaft
-
- ☺ 30 g. Walnüsse
 - ☺ 2 EL Zucker





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Walnüsse grob hacken
- ☺ Zucker in der Pfanne leicht braun werden lassen, Walnüsse schwenken, auf Teller erkalten
- ☺ Äpfel schälen, entkernen, in kleinere Würfel schneiden
- ☺ In einer Pfanne mit dem Zucker und dem Zitronensaft leicht weich werden lassen (ca. drei Minuten)
- ☺ Dann mit Zimt abschmecken,
- ☺ Die Walnüsse einrühren
- ☺ Zur Seite stellen
- ☺ Für den Boden Mehl, Zucker, Salz und Zitronenabrieb verrühren
- ☺ Ei und in Stücke geschnittene Butter dazu, mit den Händen rasch zu einem Teig verarbeiten
- ☺ Gefettete Kuchenform damit auslegen, Rand hochziehen
- ☺ In den Kühlschrank stellen
- ☺ Milch in einem Topf vorsichtig erwärmen
- ☺ Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker mit Schneebesen verrühren
- ☺ Maisstärke dazu und zusammen mit etwas Milch vom Topf zu einer glatten Masse verrühren
- ☺ Alles in die Milch
- ☺ So lange rühren, bis die Masse zum Eindicken anfängt
- ☺ Vanillepaste dazu
- ☺ Vom Herd nehmen,iterrühren, bis es schön dick ist
- ☺ ein paar Minütchen stehen lassen
- ☺ Boden aus dem Kühlschrank holen und Apfelmasse gleichmäßig verteilen
- ☺ Puddingmasse auf die Äpfel
- ☺ Falls der Rand höher ist als die Masse, vorsichtig abschneiden
- ☺ 45 – 50 Minuten backen, Zahnstocher Probe
- ☺ Bei leicht geöffneter Backofentür auskühlen lassen
- ☺ Kaltstellen – vor dem Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben

Dieser Kuchen ist eine wunderbare Alternative zum Käsekuchen 😊 Zur Weihnachtszeit gebe ich an die Apfelmasse noch zusätzlich einen TL Lebkuchengewürz.