

# Apfelkuchen mit Pudding

Der Apfelkuchen mit Pudding ist eine wunderbare fruchtige Nachspeise. Das Rezept gelingt einfach und überzeugt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

Staubzucker
1 Stk. <a href="#">Backform</a>

### für den Pudding

1 Stk. <a href="#">Ei</a>
50 g <a href="#">Zucker</a>
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
250 ml Milch
15 g Speisestärke

### für den Apfelkuchen

3 Stk. <a href="#">Äpfel</a> (mittelgroß)
2 Stk. <a href="#">Eier</a>
100 g <a href="#">Zucker</a>
100 ml Milch
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen** zuerst den **Pudding** vorbereiten. Dafür das Ei, Zucker, Vanillezucker,

Milch und Stärke in einen Topf geben. Mit einem Schneebesen gut verrühren.

2. Unter ständigem Rühren auf mittlere Hitze erwärmen bis ein cremiger Pudding entsteht. Vom Herd nehmen und in einen Spritzbeutel füllen.
3. Den Backofen auf 180 C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Form mit Backpapier belegen.
4. Die Äpfel schälen, vierteln, Gehäuse entfernen und in kleine dünne Stücke schneiden.
5. Die Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Die Milch zugeben und vermixen. Das Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und mit einer Teigspachtel zu einem Teig verarbeiten.
6. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Abschließend den Pudding in Gitterform auf den Apfelkuchen spritzen.
7. Im Backofen 30 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen und je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp