

# Apfelkuchen mit Pudding und Streuseln

Das Rezept für den Apfelkuchen mit Pudding und Streuseln ist zwar etwas aufwendiger, aber dafür ein absoluter Gaumenschmaus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

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

### Für den Boden

3 Stk. Eiweiße
----------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

3 Stk. Eigelbe
----------------

100 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
---

200 g Margarine
-----------------

350 g Mehl
------------

1 Packung Backpulver
----------------------

### Für die Creme

2 Packungen Vanillepuddingpulver
----------------------------------

1 l Milch
-----------

8 EL <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

400 g Sauerrahm
-----------------

### Für den Belag

6 Stk. <a href="#">Äpfel</a> (Boskop)
---------------------------------------

2 EL <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

1 TL Zimt

## Für die Streusel

250 g <a href="#">Butter</a>
200 g <a href="#">Zucker</a>
400 g Mehl

## Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen mit Pudding und Streuseln** ein sehr tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Dann aus dem Vanillepuddingpulver, der Milch und dem Zucker, nach der Packungsanleitung einen Pudding kochen, und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
3. Nun die Eiweiße steifschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
4. Als nächstes in einer anderen Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, die Margarine hinzufügen und verrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren.
5. Jetzt das geschlagene Eiweiß unter den Teig heben. (Der Teig bleibt in seiner Konsistenz recht zäh)
6. Die Masse anschließend auf das Backblech geben und glattstreichen. Dann schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
7. Nun die Äpfel waschen, schälen, entkernen und beliebig in kleine Würfel oder Stifte schneiden. Diese danach mit dem Zucker und Zimt vermengen.
8. Als nächstes den Pudding mit einem Mixer aufschlagen und dabei den Sauerrahm unterrühren.

9. Die Pudding-Creme anschließend auf das Blech geben und glattstreichen.
10. Dann die marinierten Äpfel auf der Creme gleichmäßig verteilen.
11. Für die Streusel nun die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Danach das Mehl hinzufügen, und dann erst mit dem Mixer, und hinterher mit den Händen, zu Streuseln verkneten.
12. Diese letztendlich auf den Äpfeln verteilen und alles im Backofen, auf mittlerer Schiene, ca. 45 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr auskühlen.

## **Tipp**

Den Apfelkuchen mit Pudding und Streuseln kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit Staubzucker dekorieren.