Apfelmuskuchen mit Vanillepudding

Das Rezept für den Apfelmuskuchen mit Vanillepudding ist ein weitere raffiniertet Apfelkuchen zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

füt den Teig

200 g	Mehl (für)
80 g	Zucker
80 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Packung	Backpulver

für die Füllung

2 Stk.	Äpfel
750 g	Apfelmus
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zucker
0.5 TL	Zimt

für die Streusel

150 g	Mehl
40 g	Zucker
80 g	Butter

Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Ei, Zucker und Backpulver einen Teig zubereiten. Eine 26 cm Springform mit Backpapier ausbreiten, den Teig ausrollen, in die Form legen und den Rand zirka 3 cm hochziehen.

2. Den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.

3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte auf dem Teigboden verteilen. Jetzt das Apfelmus mit Zimt und Zucker in einem Topf aufkochen. Das Vanillepuddingpulver nach Anleitung anrühren und zum Apfelmus geben. Nun unter Rühren köcheln lassen. In die Springform gießen und mit restlichen Apfelscheiben bedecken.

4. Mehl, Butter und Zucker mit den Händen zu Streuseln verkneten und über den **Apfelmuskuchen** verteilen.

5. Im vorgeheizten Ofen zirka 45-50 Minuten goldbraun backen.

hier bestellen

Springform 26 cm
antihaftbeschichtet,
auslaufsicher



Unsere Empfehlung

Tipp