

# Vanillepudding-Apfelkuchen

Der Vanillepudding-Apfelkuchen ist ein cremiger Kuchen mit saftiger Apfelfüllung. Das Kuchen-Rezept ist ideal zum Vorbereiten und eine köstliche Nachspeise für viele Anlässe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
150 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	<a href="#">Rosinen</a>
2 EL	<a href="#">Rum</a>
5 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver
600 g	<a href="#">Schlagobers</a>
70 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
30 g	Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Für den **Vanillepudding-Apfelkuchen** das Weizenmehl, Backpulver, Ei, Zucker und Butter zu einem glatten **Mürbeteig** verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Rosinen mit Rum vermengen und ziehen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den gekühlten Teig in eine gefettete 26 cm Springform drücken und dabei einen Rand hochziehen. Die Apfelscheiben mit den Rosinen mischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Vanillepuddingpulver mit etwas Schlagobers glatt rühren. Das restliche Schlagobers mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Die warme Puddingmasse gleichmäßig über die Äpfel gießen. Den Apfelkuchen etwa 60–70 Minuten backen. Etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit Mandelblättchen bestreuen.
5. Den Vanillepudding-Apfelkuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und idealerweise 24 Stunden ruhen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten.

## **Tipp**

Den Vanillepudding-Apfelkuchen gekühlt servieren. Besonders gut schmeckt der cremige Kuchen mit etwas Schlagobers oder einer Kugel Vanilleeis.