

Kuchen Backen Rezepte

Bratapfelkuchen Mit Vanillepudding

Gattung: Backen, Pudding, Obst, Kuchen, Nachtsch, Advent, Weihnachten

SPRINGFORM VON 20 CM FÜR DEN TEIG

125 g Mehl
1,50 Teel. Backpulver
1 Ei

80 g Zucker
80 g Butter
Etwas Butter für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

30 g Rosinen
1 Essl. Rum

6 Säurliche kleine Äpfel
- (Cox Orange oder Boskop)

FÜR DEN BELAG

1/2 Pack. Vanillepuddingpulver
375 g Sahne
75 g Zucker

1/2 Pack. Vanillezucker
1 Essl. Mandelblättchen
1 Essl. Puderzucker

1. Mehl mit Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Zucker und Butter in die Mulde geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 20 Minuten kühl stellen.
2. Die Springform gut einfetten und in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3-4) vorheizen.
3. Die Rosinen mit dem Rum beträufeln und etwas ziehen lassen. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausstechen.
4. Mit 2/3 des Teiges den Boden der Springform auskleiden, mit dem Rest einen 2 Zentimeter hohen Rand andrücken. Die Äpfel aufrecht in die Springform setzen und mit den Rumrosinen füllen.
5. Das Puddingpulver mit der Sahne, dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren und aufkochen. Die Masse noch heiß über die gefüllten Äpfel geben.
6. Den Kuchen im heißen Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 40 bis 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten die Mandelblättchen darüber streuen.
7. Die Form aus dem Ofen nehmen, 5 bis 10 Minuten beiseite stellen, den Kuchen auf einem Gitter erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Variation: Anstelle von Puderzucker können Sie über den Bratapfelkuchen auch Zucker mit Zimt gemischt und frisch in der Pfanne geröstete Mandelblättchen streuen.