

Apfel-Ernte-Kuchen

Für das Backblech (40 x 30 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
200 g Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)

Belag:
850 g Äpfel, z. B. Cox Orange (etwa 4 große)
2 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
500 ml Milch

Zum Aprikotieren:
75 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Den Boden des Backblechs fetten. Die Äpfel für den Belag schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. All-in-Teig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen.

3. Belag: Die Apfelspalten dachziegelartig in 3 Querreihen auf den Boden legen.

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme auf den Apfelspalten verteilen und glatt streichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.

4. In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf mit dem Wasser unter Rühren aufkochen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Lassen Sie den Kuchen dann auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 14 g, Kh: 39 g, kJ: 1.258, kcal: 300