

Apfel-Blechkuchen

Saftiger Apfelkuchen vom Blech mit einer Puddingfüllung - ein Klassiker mit Pfiff!

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Apfelbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
500 ml Milch
1250 g Äpfel, z. B. Elstar

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 1 TL gemahlener Zimt
200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
100 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse

Zum Bestreuen:

Puderezucker
etwa ½ TL gemahlener Zimt

Wie backe ich einen einfachen Apfel-Blechkuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Apfelbelag Puddingpulver mit Zucker und 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen. Milch vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren und etwa 1 Min. kochen. Heißen Pudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

2 Fettpfanne fetten. Äpfel schälen, vierteln und in schmale Spalten schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



3 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin und Zimt 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 in der Fettpfanne glatt verstreichen. Pudding vorsichtig darauf verteilen und glatt streichen. Die Apfelspalten gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Fettpfanne in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 50 Min.

Apfel-Blechkuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Bestreuen:

Puderrucker mit Zimt mischen und den Apfelkuchen vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Apfel-Blechkuchen ist einfriergesegnet.
- Sie können den Apfel-Blechkuchen 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.

