

# Apfel-Blechkuchen

Saftiger Apfelkuchen vom Blech mit einer Puddingfüllung backen - ein Klassiker: Apfel Blechkuchen Rezept.

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 gestr. 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:

Puderzucker  
etwa ½ gestr. 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:**

Puderzucker mit Zimt mischen und den Apfel-Blechkuchen vor dem Servieren damit bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Apfel-Blechkuchen ist einfriergeeignet.
- Der Apfel-Blechkuchen kann 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden.

