





# Apfelkuchen mit Mohn

Ein fruchtiges Apfel-Mohn-Kuchen Rezept - Apfelkuchen mit Mohnfüllung und Mandel Topping einfach backen.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Apfelfüllung:

750 g Äpfel, z. B. Boskop  
1 EL Zitronensaft  
2 TL gemahlener Zimt  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 EL Wasser

### Puddingfüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
2 EL Zucker  
400 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

### Mürbeteig:

200 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
140 g weiche Butter oder Margarine

### Mandelbelag:

50 g Butter  
50 g Zucker  
50 g Schlagsahne  
200 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## Wie backe ich einen Apfelkuchen mit Mohn?:

### 1 Apfelfüllung zubereiten:

Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft und Zimt in einem Kochtopf verrühren. Gustin und Wasser miteinander verrühren. Apfelraspel unter Rühren etwa 3 Min. dünsten. Angerührte Speisestärke einrühren und einmal aufkochen. Apfelfüllung abkühlen lassen.

### 2 Puddingfüllung zubereiten:

Puddingpulver und Zucker mischen und mit 6 EL von der Milch anrühren. Restliche Milch in einem Topf aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und mind. 1 Min. kochen lassen. Mohn-Back unterrühren und den Pudding erkalten lassen.



**3 Vorbereiten:**

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

**4 Mürbeteig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen, den Springformrand darumlegen. Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

**5 Mandel-Belag zubereiten:**

Erst die Puddingfüllung auf dem Mürbeteigboden verstreichen, dann die Apfelfüllung darauf verteilen. Butter, Zucker, Sahne und gehobelte Mandeln in einem Topf kurz aufkochen. Die Masse über die Äpfel geben und glatt streichen. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Apfelkuchen mit Mohn in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Apfelkuchen mit Mohn am besten am Vortag backen, dann lässt er sich gut schneiden.

