



Apfelkuchen mit Puddingcreme

Blechkuchen mit einer saftigen Apfel-Pudding-Füllung und süßer Apfel-Dekoration

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne oder:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand:

Fett
Ausstecher

Hefeteig:

350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
1 Ei (der Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème Légère

Füllung:

100 g Walnüsse
1 kg Äpfel, z. B. Jonagold
Saft von 1 Zitrone
75 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
250 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)
150 g Joghurt
100 ml Milch

1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Fettpfanne oder das Blech mit hohem Rand fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Füllung:

Für die Füllung Walnüsse grob hacken. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in einer Rührschüssel mit Zitronensaft beträufeln. Walnüsse, Zucker und Zimt unterrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. 1/3 des Teiges etwa 1/2 cm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive ausstechen und beiseitelegen. Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Den Teig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Blech abrollen und den Rand andrücken.
- 4 Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 250 g Speisequark, 150 g Joghurt und 100 ml Milch**, zubereiten. Die Apfelmasse unter die Creme heben. Füllung auf dem Teig verstreichen und mit den ausgestochenen Motiven verzieren. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 35 Min.

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker oder Zimt-Zucker bestreuen und servieren.

