

Apfelkuchen mit Puddingfüllung

saftiger Apfel mit Schmand-Pudding und Marzipanstreuseln

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Apfelfüllung:

750 g Äpfel, z. B. Golden Delicious
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Butter
2 EL Honig
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Knetteig:

250 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)

Zum Bestreuen:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 TL gemahlener Zimt

Puddingfüllung:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
125 g Zucker
200 g Schlagsahne
600 g Schmand
4 Eier (Größe M)

Streuselteig:

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter oder Margarine
150 g Weizenmehl
50 g Zucker

1 Apfelfüllung:

Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Marzipan würfeln. Butter, Honig, Zucker und Finesse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Marzipanwürfel zugeben und einmal aufkochen. Apfelspalten zugeben und etwa 5 Min. bei schwacher Hitze garen. Apfelmasse erkalten lassen. Boden der Springform fetten.

2 Knetteig:

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. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und einen etwa 3 cm hohen Rand an die Form drücken. Boden mit Mandeln und Zimt bestreuen und bis zu der weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen. Backofen vorheizen.

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



3 Puddingfüllung:

4 EL Honig

Puddingpulver mit Zucker und 100 g Sahne verrühren. Übrige Sahne und Schmand unter Rühren in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. Eier unter den heißen Pudding rühren.

4 Streuselteig:

Marzipan würfeln. Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

- 5** Apfelmasse auf dem Boden verteilen. Pudding darauf verteilen, Streusel darüberstreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 90 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

