

Bratapfelkuchen



Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Butter + etwas zum Fetten der Form
- 6 mittelgroße Äpfel
- 40 g Rumrosinen
- 50 g Mandelsplitter
- 4 TL Quittengelee (alternativ Aprikosenkonfitüre)
- 700 g Sahne
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 1 TL Zimt
- 1 Pck. Vanillezucker

Rezept:

1. Mehl und Backpulver vermischen. Beides mit 125 g Zucker, dem Ei und der Butter verkneten. Den Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Die Rumrosinen, die Mandelsplitter und das Quittengelee miteinander verrühren und die Äpfel damit füllen.

3. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Springformrand fetten. Den gekühlten Teig in die Springform geben, plattdrücken und einen Rand hochziehen.
4. Den Backofen auf 175 Grad Celsius Ober-/ Unterhitze vorheizen.
5. 500 g Sahne zum Kochen bringen. Währenddessen das Vanillepuddingpulver mit dem Vanillezucker, dem Zimt und den restlichen 125 g Zucker mit den restlichen 200 g Sahne anrühren. Den Pudding nach Packungsanweisung kochen und sofort danach in die Lücken zwischen den Äpfeln füllen.
6. Den Kuchen für ca. 70 Minuten auf der untersten Schiene in den Backofen geben.
7. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und in der Springform über Nacht in den Kühlschrank stellen. Fertig!