

## Versunkener Apfelkuchen mit Vanillepudding



### Kuchen mit Suchtgefahr

Dieser einfache Apfelkuchen gehört im Herbst zu meinen Lieblingskuchen. Wichtig sind gute, aromatische Äpfel. Ich bevorzuge den fein säuerlichen Boskop. Versunken in Vanillepudding gilt bei diesem Kuchen: "Vorsicht Suchtgefahr"...

Hier die Rezeptur zum Nachbacken:

### Zutaten

- 5-6 Äpfel
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Vanillestange (Mark)
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei (Größe L)
- 150 g Butter, gewürfelt
- 500 ml Sahne
- 250 ml Milch

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 100 g Zucker + 2 EL Honig

## Zubereitung

Mehl, Backpulver und 100 g Zucker vermischen. Dann in einer Schüssel mit 150 g gewürfelter Butter und einem Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen. Dann zwischen Backpapier ca. ½ cm dick ausrollen und in eine Kuchenform geben.

In einem Topf die Sahne mit 100 g Zucker, dem Mark der Vanillestange und 2 EL Honig zum Kochen bringen.

Vanillepuddingpulver mit 250 ml Milch klumpenfrei anrühren. Dann in die kochende Sahne einrühren und rührend 2-3 Minuten köcheln. Auf die Seite stellen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Apfelhälften auf dem Kuchenboden legen.

Dann den Pudding darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober – und Unterhitze) ca. 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei offener Tür noch 20 Minuten nachziehen lassen.

**Tipp:** Ist der Kuchen abgekühlt, muss er noch für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank (oder über Nacht). Erst dann ist er gut zu schneiden und schmeckt köstlich.

