

Apfelkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl, glatt

200 g Zucker

1 Vanillezucker

200 g Butter

2 Eier

Füllung:

1 kg Äpfel

Zitronensaft

4 EL Weisswein

1 EL Zucker

1/2 Pk Vanillepuddingpulver

1 EL Butter

Zubereitung:

Für die Füllung die Äpfel schälen (Tipp Ingrid Schmunk: geht auch ohne Schalen) in kleine Würferl schneiden (wäre auch mit mit Würfelschneider möglich) und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergießen und unter ständigem

Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen (wer mag macht das im Kessel der Kenwood zusammen mit Kochrührelement und Temperatur ca. 115 Grad, Rührintervall 3, Zeiteinstellung 4 Minuten).



Den Pudding zu den Äpfeln geben und verrühren. Das ganze überkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig kneten (K-Haken)

Für die Streusel halben Teig zurück behalten.

Nun den Teig in eine gefettete und gebröselte Springform drücken. Auch einen Rand aus dem Teig formen. Die Apfelmasse einfüllen.



Die Streusel oben auf die Apfelmasse drauf geben und verteilen ich hab sie vom Teig abgezupft wie beim Zupfkuchen und auf der Füllung verteilt.



Bei 170 Grad Heissluft 60 Minuten backen.