

# Apfel-Pudding-Streusel-Kuchen vom Blech



## So wird's gemacht

Ofen auf 180°C vorheizen, Form einfetten. Zunächst die **Vanillecreme** vorbereiten. (Kann auch einen Tag vorher vorbereitet werden) 5 Esslöffel Milch abnehmen und in eine Schüssel geben, Eigelbe, Mehl und Speisestärke hinzugeben und gut verrühren. Restliche Milch mit der Vanille in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, vom Herd ziehen und die Eigelb-Masse vorsichtig und unter ständigem Rühren untergeben. Weiter rühren und erneut auf die Kochplatte stellen, rühren bis die Masse deutlich eindickt. Masse in eine Schüssel geben, Butter unterrühren, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Nun die Äpfel vorbereiten, in Stücke oder Scheiben schneiden.

Für den Teig die Butter schaumig schlagen, die Eier nach und nach hinzugeben und luftig aufschlagen. Nun den Zucker hinzugeben, weiter rühren. Mehl mit den restlichen trockenen Zutaten vermengen und abwechselnd mit der Milch in den Teig geben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, Pudding löffelweise auf den Kuchen geben und leicht in den Teig drücken, sodass die Masse eben ist. Apfelstücke auf den Kuchen geben und zum Schluss die **Crumble** über die Äpfel streuen. Für die Crumble einfach alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten. Bei 160°C ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und abkühlen lassen.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig

120g Butter  
280g Zucker  
420g Mehl  
2TL Backpulver  
1TL Natron  
Prise Salz  
1TL Zimt  
6Eier  
300ml Buttermilch  
½ TL Vanille

1kg Äpfel

### Für die Vanille Creme

400ml Milch  
½ TL Vanille  
5Eigelb  
200g Zucker  
30g Mehl  
30g Speisestärke  
50g Butter

### Die Crumble

100g Mehl  
100g Haferflocken  
Prise Zimt  
100g Butter  
80g brauner Zucker