

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, Zucker, 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