



Apfel-Streuselkuchen-Schnitten

mit Pudding

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst den Pudding vorbereiten. Hierfür Milch, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Mehl in einen Topf geben und gut verrühren. Bei mittlerer Hitze unter rühren erwärmen und weiter rühren bis die Masse eindickt, von der Kochstelle nehmen und weiter rühren, abdecken und beiseite stellen.

Derweil den Boden und die Streusel vorbereiten. Mehl, Haferflocken, Zucker, brauner Zucker und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Ei und Butter hinzugeben und alles zu einer körneligen Masse verkneten. Etwa 3/4 der Masse auf den Boden des Blechs geben, gut andrücken und bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Für die Äpfel, alle schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Äpfel in eine Schüssel geben, brauner Zucker, Mehl, Zimt, Vanillezucker und Apfelkuchengewürz hinzugeben und alles gut vermengen.

Den Boden aus dem Backofen holen, den Pudding auf dem Boden verteilen und mit den marinierten Äpfeln bedecken. Zum Schluss den restlichen Teig in Streuselform auf die Äpfel geben.

Den Kuchen für 30 Minuten bei 170 °C Umluft goldbraun backen, die Apfelstücke sollten weich sein.

Einkaufsliste

Backblech: 38x25 cm

Für den Kuchen:

- 470 g Mehl
- 80 g Haferflocken, kernig
- 250 g weiche Butter
- 1 kleines Ei
- 1 Msp. Salz
- 140 g Zucker
- 50 g brauner Zucker

Für die Äpfel

- 5-6 Äpfel
- 2 EL Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 2 EL Apfelkuchengewürz (siehe unten)
- 1 EL Zimt

Für den Pudding:

- 500 ml Milch (oder Hafermilch)
- 4 Eigelb
- 160 g Zucker
- 3 EL Vanillezucker
- 40 g Speisestärke
- 20 g Mehl

Apfelkuchengewürz:

- 5 TL Zimt
- 1 TL Ingwer
- 1/2 TL Kardamom
- 2 Msp. Muskatnuss
- 1 Msp. Anis
- 1 Msp. Nelken
- 1 Msp. Piment
- vermengen und luftdicht lagern

