

APFELSTERN-KUCHEN

Zutaten:

Für den Rührteig:

325 g Weizenmehl
200 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier (Größe M)
2 Äpfel (je etwa 150 g)
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 TL Backpulver (
1 TL gemahlener Zimt
gemahlene Muskatnuss,
Gewürznelken,
Ingwer

Für die Vanillecreme:

250 ml Milch
1 Päckchen Pudding Creme

Für's Auge und den Geschmack:

75 g Aprikosenkonfitüre
25 g Puderzucker

Zubereitung:

Den Boden der Springform (Ø 26 cm) einfetten. Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Für den Rührteig einen Apfel grob raspeln, den anderen Apfel in sehr kleine Würfel schneiden. Rührteig: Weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Gewürze hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, durchsieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den geraspelten Apfel unter den Teig geben. Die Hälfte des Teiges in der Springform verstreichen, dabei mit einem angefeuchteten Esslöffel einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Pudding Creme nach

Packungsanleitung zubereiten und sofort auf den Teig streichen. Übrigen Teig darauf glatt streichen. Die Apfelwürfel sternförmig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken.

Nun die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Etwa 60 Minuten backen.

Kuchen aus der Form lösen, und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, aufkochen lassen und nur den Apfelstern damit bestreichen. Erst vor dem Servieren die Teigländer des Kuchens mit Puderzucker bestäuben.

Druck-Version

© www.elkes-ecken.de