

# Apfel-Vanille-Kuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Ei, 50 gr Zucker, 1 Würfel Hefe, 1 Päckchen Vanillinzucker, 50 gr Butter oder Margarine, 125 ml Milch, 1 Prise Salz, 2 kg säuerliche Äpfel, 1 Zitrone, 200 gr Zucker, 100 ml Apfelsaft, 1 Teelöffel Zimt, 250 ml Milch, 1 Packung backfeste Puddingcreme, 60 gr Mandelstifte, 25 gr Butter oder Margarine.

## Die Zubereitung:

Das Mehl mit dem Ei, dem Salz, dem Zucker und dem Vanillinzucker in eine Schüssel geben. Die Hefe darüberbröckeln. Das Fett schmelzen (nicht heiss werden lassen!) und mit der kalten Milch in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Zitrone auspressen, die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zitronensaft, 125 gr. Zucker, dem Zimt und dem Apfelsaft aufkochen lassen. Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Das Kompott etwas abkühlen lassen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech ca. 32x39 cm ausrollen und das Kompott darauf verteilen. Den Rest Teig auf Blechgröße ausrollen und über das Kompott legen. Das Puddingpulver mit der Milch und ca. 2 Esslöffeln Zucker nach Packungsvorschrift zubereiten. In die Teigdecke mit dem Finger Mulden drücken und den Pudding hineinfüllen. Den restlichen Zucker und die Mandelstifte auf den Kuchen streuen und Butterflöckchen daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 25-30 Minuten backen.