Apfelkuchen mit Puddingfüllung

Saftiger Apfelkuchen mit Pudding und Marzipan gefüllt aus der Springform - getoppt von knusprigen Streuseln.

etwa 16 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 60 Minuten

Wie backe ich einen einfachen Apfelkuchen mit Puddingfüllung?:

1 Apfelfüllung zubereiten:

Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Marzipan würfeln. Butter, Honig, Zucker und Finesse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen, Marzipanwürfel zugeben und einmal aufkochen. Apfelspalten zugeben und etwa 5 Min. bei schwacher Hitze garen. Apfelmasse erkalten lassen. Boden der Springform fetten.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):
Fett

Apfelfüllung:
750 g Äpfel , z. B. Golden Delicious
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
50 g Butter
2 EL Honig
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Mürbeteig:
250 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
125 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreuen:
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
2 TL gemahlener Zimt

Puddingfüllung:
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
125 g Zucker
200 g Schlagsahne
600 g Schmand
4 Eier (Größe M)

Streuselteig:
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter oder Margarine

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

150 g Weizenmehl
50 g Zucker
4 EL Honig

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen. Übrigen Mürbeteig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und einen etwa 3 cm hohen Rand an die Form drücken. Mürbeteigboden mit Mandeln und Zimt bestreuen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C
Heißluft etwa 140 °C

3 Puddingfüllung kochen:

Puddingpulver mit Zucker und 100 g Sahne verrühren. Übrige Sahne und Schmand unter Rühren in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver einrühren und Pudding kurz aufkochen. Eier unter die heiße Puddingfüllung rühren.

4 Streuselteig zubereiten:

Marzipan würfeln. Alle Zutaten für den Streuselteig in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

5 Füllungen verteilen:

Apfelmasse auf dem Mürbeteigboden verteilen. Puddingfüllung darauf verstreichen und Streusel auf der Puddingfüllung verteilen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 90 Min.

Apfelkuchen mit Puddingfüllung in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen aus der Form lösen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)