

Apfelkuchen mit Pudding und Mandelstreuseln

Zutaten für den Boden:

- 125 g kalte Süßrahmbutter
- 1 Ei
- 80 g Rübenzucker
- 250 g Dinkelmehl
- 1 Prise abgeriebene Zitronenschale

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig ausrollen und eine 26er-Springform damit auslegen. Den Rand etwa 4 cm hoch stehen lassen. Anschließend circa 15-20 Minuten kaltstellen.

Zutaten für die Streusel:

- 100 g kalte Süßrahmbutter
- 80 g gehackte Mandeln
- 120 g Rübenzucker
- 120 g Dinkelmehl (Type 1050)

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Aus kalter Butter und den übrigen Zutaten zügig Streusel bereiten. Die Streusel in eine Schüssel umfüllen und zusammen mit dem Boden kaltstellen.

Zutaten für Belag und Füllung:

- 700 g Äpfel, z.B. Gravensteiner oder Boskop
- Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- ½ l ungesüßte Milch
- 36 g Vanille-Puddingpulver
- alternativ: 36 g Speisestärke und etwas Vanillemark
- 2 EL Agaven- oder Apfeldicksaft

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Einen Teil der Milch mit der Stärke und der Vanille bzw. dem Vanille-Puddingpulver verrühren, bis sich alle Klümpchen gelöst haben. Anschließend mit dem Dicksaft in der restlichen Milch unter Rühren aufkochen.

Den Pudding auf dem Teig verteilen und mit den vorbereiteten Äpfeln belegen. Mit 1 Prise Zimt und Zucker bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zum Schluss die kalten Dinkel-Mandelstreusel darübergeben.

Den Kuchen bei 180 Grad backen, bis die Streusel hellbraun sind. Nach dem Abkühlen auf einer Tortenplatte anrichten. Dazu schmeckt Zimtsahne.

Sendung/Quelle: Theresas Küche

Letzter Sendetermin: 12.10.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen