

Apfelkuchenrezept

Für 1 Blech (30 cm x 40 cm)

Mürbeteig

- 450 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 2 Eier (Größe L)
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz

Knusprige Butterstreusel

- 340 g Mehl
- 200 g Butter (kalt)
- 150 g Zucker
- 1,5 TL Zimt

Apfelfleichen-Beleg

- 7-8 säuerliche Äpfel (z. B. Elstar oder Boskop)
- 1/2 Zitrone
- 3,5 EL brauner Rohrzucker
- 2,5 Päckchen Vanillepudding (zum Kochen)
- 4 EL Zucker
- 1,25 L Milch (oder etwas weniger)

Mürbeteig für den Apfel Blechkuchen

1. Aus Eiern, Mehl, Butter (in Flöckchen), Salz und Zucker zügig einen glatten Mürbeteig kneten. Verwende dazu am besten zuerst den Knetthaken und anschließend deine Hände.
2. Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Wachstuch wickeln und im Kühlschrank 30 min. ruhen lassen.

Knusprige Butterstreusel

1. Währenddessen die Streusel-Zutaten verarbeiten: Kalte Butter in kleine Flocken schneiden, mit Mehl, Zucker und Zimt kurz mit dem Knetthaken verkneten.
2. Rasch mit den Händen nachkneten. Krümelige Streusel daraus bröseln.

Apfelfleichenbeleg

1. Äpfel schalen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit braunem Zucker bestreuen.
2. Puddingpulver mit ein paar EL Milch und 4 EL Zucker verrühren. Die restliche Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Anschließend das Puddingpulver hinzufügen. Ca. 1-2 Minuten weiterkochen, bis der Pudding fest wird.

Apfelfleichen belegen

1. Den Mürbeteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech dünn (ca. 7-10mm) ausrollen. Eine Schicht Vanillepudding darauf geben.
2. Apfelscheiben darauf verteilen und dazwischen immer ein paar Klekse Vanillepudding dazu geben, bis der Pudding aufgebraucht ist.
3. Zum Schluss die Streusel gleichmäßig auf dem Apfelfleichen verteilen.
4. Schiebe den Blechkuchen in den vorgeheizten Backofen und backe ihn auf der mittleren Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50-60 Minuten bis die Streusel leicht gebräunt sind.
5. Nach dem Backen den Streuselkuchen abkühlen lassen und in beliebig große Vierecke schneiden.

Apfelkuchen vom Blech – mit Pudding und Streusel

