

Hier und heute



Apfelkuchen mit Vanillepudding

Marcel Seeger macht eine besonders saftige Variante des Dauerbrenners Apfelkuchen. Unser Konditormeister zeigt, wie der Mürbeteig bestens gelingt und Sie im Handumdrehen den Vanillepudding für die Füllung selbstmachen können.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 100 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 30 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 320 g Weizenmehl (Type 550)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen, währenddessen die Eier nach und nach hineingeben. Zuletzt das Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig mindestens 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Tortenring an der Innenseite dünn mit Butter einfetten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Alternativ können Sie eine Springform verwenden.

Den gekühlten Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und ein Stück von circa 350g abwiegen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen Boden in Größe des Tortenrings ausrollen, ausstechen und in die Form legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und mit den Fingern an der Innenseite des Rings damit einen Rand andrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zutaten für die Puddingfüllung

- 300 ml Milch
- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 30 g Vanillepuddingpulver
- 100 g gehackte Mandeln
- 5-6 Äpfel, je nach Größe

Zubereitung

Die gehackten Mandeln auf einem Backblech verteilen und im bereits vorgeheizten Ofen circa fünf Minuten anrösten. Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Anschließend an der runden Oberseite mit einem Messer leicht vielfach einschneiden, so backen sie besser durch. Die Apfelhälften in den vorbereiteten Tortenring setzen und die gerösteten Mandeln darüber verteilen.

Hier und heute



Für den Pudding in einem Topf Milch, Sahne, Zucker, Butter und Salz unter Rühren zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel die Eier mit Puddingpulver gut verrühren. Sobald die Milchmischung kocht, die Eimischung unter ständigem Rühren zufügen und alles zu einem glatten Pudding verarbeiten. Den fertigen Pudding über die Äpfel geben und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen. Erst dann den Tortenring oder die Backform vorsichtig entfernen.

Tipp: Den abgekühlten Kuchen entweder mit Puderzucker besieben oder mit gerösteten Mandeln bestreuen.