

Bratapfelkuchen

Zutaten | ca. 8 Stücke

Teig:

250 g	Mehl
125 g	Zucker
1	Ei
½ TL	Backpulver
1 Prise	Salz
125 g	Butter

Füllung:

4 Becher	Sahne
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 Pkg.	Vanillezucker
2 Pkg.	Sahnepuddingpulver
8	Äpfel

Zubereitungszeit: 30 Min. Backzeit: 80 Min.

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig verkneten, in die gefettete Springform drücken und einen hohen Rand formen.
- Für die Füllung von der Sahne mindestens 6 Esslöffel abnehmen. Den restliche Sahne mit Zucker, Salz und Vanillezucker in einem Topf erhitzen. Das Puddingpulver mit der zurückbehaltenen Sahne verrühren, in den Topf giessen und alles aufkochen. Pudding abkühlen lassen.
- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und nebeneinander in die Springform setzen.
- Den abgekühlten Pudding über die Äpfel gießen. Dabei die Zwischenräume gut ausfüllen.
- Den Kuchen im Ofen ca. 1 ¼ Stunde backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 279 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
679 kcal	46,5 g	56,5 mg	7,85 g	111 mg