



Papas Apfel-Streusel-Kuchen

Zutaten für den Teig (Springform Ø 26cm):

150 g Butter
75 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
250 g Mehl

100 g Apfelmus
1,5 kg Äpfel (Boskoop)

Zutaten für die Streusel:

120 g Butter
120 g Puderzucker (gesiebt)
200 g Mehl
1 TL Zimt

Zutaten für die Füllung:

1 Päckchen Vanillepudding
1 EL Vanillepuddingpulver

Zum Verzieren: etwas Puderzucker

Zubereitung:

1. Verknetet Mehl, Butter, Zucker, Salz und Eigelb in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig. Stellt den Teig ca. 1 Stunde kalt.
2. Gebt den gekühlten Teig in eine Springform, verteilt ihn gleichmäßig und drückt den Rand hoch.
3. Heizt den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Für die Füllung kocht Ihr den Vanillepudding nach Packungsanweisung. Von dem fertigen Pudding nehmt Ihr 200 g für die Füllung. Mischt Pudding mit Apfelmus und gebt zusätzlich noch Vanillepuddingpulver dazu.
5. Verteilt eine dünne Schicht der Füllung auf dem Mürbeteig.
6. Nun könnt Ihr die Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Schlitzt diese noch etwas ein bevor Ihr sie in der Springform verteilt.
7. Anschließend gebt Ihr den Rest der Pudding-Füllung über die verteilten Äpfel.
8. Für die Streusel verknetet Ihr einfach alle Zutaten in einer Schüssel. Verteilt diese gleichmäßig, sodass kein Apfel mehr zu sehen ist.
9. Jetzt ab damit in den Ofen für ca. 50-60 Minuten.
10. Sobald der Kuchen abgekühlt ist könnt Ihr ihn noch mit etwas Puderzucker bestreuen.