

Rickis Apfelkuchen

Zutaten für den Boden

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1 Pr.Salz
1/2 P.Backpulver
7 - 8 säuerliche Äpfel (am besten Boskoop)

Zutaten für den Belag

400ml Schlagsahne
600ml Milch
2 P. Vanillepudding
100g Zucker
1 Prise Salz

- Aus Zucker, Butter, Ei, Salz und Mehl gemischt mit Backpulver einen Mürbeteig erstellen und in 26er Springform Boden und Rand formen.
- 7-8 Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und ganz in die Springform stellen.
- Aus Sahne, Milch, Vanillepudding, Zucker + Salz einen Vanillepudding kochen und sobald er Blasen wirft und stockt über Äpfel in der Form gießen
- Bei 170°C Heißluft oder 200°C Ober-/Unterhitze ca. 90min backen. Ggfs. die letzte halbe Stunden mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird
- Kuchen lange auskühlen lassen.

FERTIG!