

Apfelkuchen mit Puddingcreme

etwa 20 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 95 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

350 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Butter oder Margarine, weich
1 Ei
150 g Crème fraîche

Füllung:

100 g Walnüsse
1 kg Äpfel, z. B. Jonagold
1 Stk. Zitronen, Saft davon
75 g Zucker
1 gestr. TL Zimt, gemahlen
40 g Dr. Oetker Crème Pâtisserie
250 g Speisequark (10% Fett i. Tr.)
150 g Joghurt
100 ml Milch

1 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Fettpfanne oder das Blech mit hohem Rand fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Füllung:

Für die Füllung Walnüsse grob hacken. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel in einer Rührschüssel mit Zitronensaft beträufeln. Walnüsse, Zucker und Zimt unterrühren.

3 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. 1/3 des Teiges etwa 1/2 cm dünn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, beliebige Motive ausstechen und beiseitelegen. Teigreste mit dem übrigen Teig verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Den Teig mit Hilfe des Teigrollers auf dem Blech abrollen und den Rand andrücken.

- ④ Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber nur mit 250 g Speisequark, 150 g Joghurt und 100 ml Milch**, zubereiten. Die Apfelmasse unter die Creme heben. Füllung auf dem Teig verstreichen und mit den ausgestochenen Motiven verzieren. Backen.

Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 35 Minuten

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Nach Wunsch mit Puderzucker oder Zimt-Zucker bestreuen und servieren.