

Pudding-Apfelteich

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Mürbeteig:

250 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter , weich

Belag:

500 g Äpfel , geschält
2 Stk. Zitronen, Saft davon
150 g Dr. Oetker Marzipan , geraspelt
1 Ei

Guss:

2 Eier
60 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Vanille
125 g Joghurt
125 ml Rahm
125 ml Milch
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Garnitur:

10 Stk. Pekannüsse
Puderzucker

1 Vorbereiten:

Eine Wähenform (Ø26 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Mürbeteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

In Folie gewickelt **ca. 40 Minuten** kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø32 cm) auswallen und in die Wähenform legen.

3 Belag:

Für den Belag die Äpfel mit einem Kernausstecher entkernen und quer (horizontal) halbieren. Die Apfelhälften, mit der Schnittfläche nach oben und dicht aneinander, auf den Teig geben und mit Zitronensaft bestreichen. Marzipan mit Ei glatt rühren und in die Äpfel füllen.

4 Guss:

Für den Guss alle Zutaten verrühren und über die Äpfel giessen.

5 Garnitur:

Auf jede Apfelhälfte eine Pekannuss geben.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 40 Minuten

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 1,25 dl Apfelsaft mit 1 Esslöffel Zucker und einem 1/2 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss klar aufkochen. Etwas abkühlen lassen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen.