Apfelpudding Kuchen mit Streusel

Zutaten:

Teig:

130 g Milch

1 Ei

1/2 Würfel Hefe

60 g Butter/Margarine

70 g Zucker

320 g Dinkelmehl 630

1/2 TL Salz

4 Äpfel

500 ml Apfelsdaft

1 Pck. Puddingpulver

Streusel:

200 g Dinkelmehl 630

150 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig, außer Mehl und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen. Mehl und Salz dazu geben und 2 Min/Teigstufe zu einem Teig verkneten.

Teig mit Hilfe des kleinen Mix`n Scraper Schabers aus dem Mixtopf nehmen und in die große Nixe geben. Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig mit dem Teigroller auf dem gefetteten James ausrollen.

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Aus dem Apfelsaft und dem Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Die Äpfel daruntermischen und die Masse auf dem Teig verteilen. Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben. (Mixtopf muss nicht extra gereinigt werden)

5 Sek/St. 5 zu Streuseln verarbeiten, sollte die Zeit nicht reichen (es kommt auf die Konsistenz der Butter an), dann kann der Vorgang nochmal wiederholt werden.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Wir genießen diesen Kuchen mit Sahne. Sahne hat man in 30 Sekunden mit dem Sahne Quick geschlagen.

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de