



## Gedeckter Apfelkuchen vom Blech

---

Blechkuchen mit einer Füllung aus Äpfeln und Vanillepudding. Rezept ergibt etwa 20 Stücke gedeckten Apfelkuchen.

### Zutaten:

---

500g Mehl  
300g Zucker  
300g Butter  
2 Eier  
Prise Salz  
1 Teelöffel Backpulver  
150g Rosinen  
4 Eßlöffel Rum  
1500g Äpfel  
Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
800ml Milch  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack  
220ml Sahne  
1 Eigelb

### Zubereitung

---

Mehl, 200g Zucker, Butter, Eier, Salz und Backpulver zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Rosinen kurz abspülen und trockentupfen, anschließend in Rum einweichen lassen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln um das Braunwerden zu verhindern.

Backblech mit Backrahmen oder die Fettpfanne des Backofens vorbereiten und gründlich fetten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf einer bemehlten Fläche auf die Größe des Backblechs auswalzen und als Boden auf das Backblech legen.

Rosinen abtropfen und in die Höhlung der halbierten Äpfel füllen. Die gefüllten Apfelhälften mit der Rundung nach oben dicht an dicht auf dem Teig auslegen (ohne die Rosinen wieder zu verlieren).

Milch mit 100g Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker aufkochen. Puddingpulver mit 200ml Sahne glatt rühren und unter stetigem Rühren zur kochenden Milch geben. Sahne-Pudding kurz aufkochen lassen.

Pudding auf die Äpfel verteilen und glatt streichen.

Restlichen Teig kurz aufkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einer weiteren Teigplatte in der Größe des Backblechs auswalzen. Die Teigplatte auf den Pudding legen und leicht andrücken. Mit einer Gabel



oder einem Zahnstocher mehrfach einstechen, damit es später keine Blasen unter dem Teig gibt.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 50 Minuten backen.

Eigelb und restliche Sahne verquirlen. Das Eigelb auf den heißen Kuchen streichen und den Kuchen nochmal für 10 bis 15 Minuten bei gleicher Temperatur weiter backen.

Den fertigen gedeckten Apfelkuchen vor dem servieren abkühlen lassen. Dazu paßt Schlagsahne.