



# Torten TANTE

## Alteutscher Apfelkuchen

Der wahrscheinlich cremigste Apfelkuchen, den Ihr jemals gegessen habt. Für alle, die keine Fans von trockenen Streuselkuchen mit Obst sind, ist das hier die perfekte Alternative. Der Pudding wird mit Sahne aufgekocht, was ihn unglaublich cremig macht. Je nach Geschmack, kann auf Rum und Mandeln auch verzichtet werden. Wichtig ist die Ruhezeit nach dem Backen. Diese ist zwingend notwendig, damit der Kuchen fest wird. Viel Spaß beim Nachbacken!

### ZUTATEN

#### BODEN

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1	Ei(er)
½ Pck.	Backpulver
150 g	Butter

#### BELAG

50 g	Rosinen
2 EL	Rum
3-4	Äpfel, säuerliche
1 Pck.	Puddingpulver (Vanille)
150 g	süße Sahne oder Milch
600 g	süße Sahne
1 TL	Vanilleextrakt
100 g	Zucker
25 g	Mandelblättchen

#### AUSSERDEM

- Eine 24er Springform
- Backpapier

### REZEPT

Aus den ersten fünf Zutaten einen Knetteig herstellen. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Die Rosinen mit Rum beträufeln. Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und etwa 1 cm breite Spalten schneiden.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 24er Springform geben, dabei einen Rand ca. 3 cm hoch andrücken. Die Äpfel in die Form setzen und die Rosinen darüber verteilen.

Das Puddingpulver mit 150 g Sahne oder Milch und 50 g Zucker anrühren. Die 600 g Sahne mit dem Vanilleextrakt und dem restlichen Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren. Einmal aufkochen lassen und anschließend über die Äpfel gießen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 75 Minuten backen. Nach ca. 60 Minuten die Mandelblättchen über den Kuchen streuen und fertig backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und bis zum Verzehr unbedingt 24 Stunden ruhen lassen.