

Apfelkuchen mit Apfelsaft oder Most

Zutaten für Mürbteig:

250 g Mehl
125 g Fett (Butter)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Löffelspitze Backpulver
1 Ei

Belag:

$\frac{3}{4}$ l Apfelsaft (oder Most, hab ich persönl. für meinen Geschmack noch nie probiert!)
100 g Zucker
1 kg Äpfel
2 Päckchen Vanillepudding
etwas Zimt

Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten stellt man einen feinen Mürbeteig und stellt ihn ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

In der Zwischenzeit kann man mit dem Belag anfangen:

1. Die Äpfel schälen und in Stückchen schneiden (oder raspeln!)
2. Dann $\frac{3}{4}$ des Apfelsaftes mit dem Zucker aufkochen, Vanillepudding mit dem restl. Apfelsaft anrühren und in den kochenden Apfelsaft geben. Gut umrühren!!
3. Anschließend die kleingeschnittenen Äpfelteile unter die Puddingmasse geben.

Danach Mürbeteig auswellen, in Form geben, ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Dann die noch warme Pudding-/Apfelmasse auf den Mürbeteig geben, bei ca. 180°C 50 – 60 Minuten backen (bis der Belag schön angebräunt aussieht!).

Um das Ganze noch zu toppen kann man den Kuchen nach dem Auskühlen noch mit 2 Becher Sahne bestreichen ... Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt ...
