Finkenwarder Apfelkuchen mit Sahnepudding und Zimt (1206)

Zubereitungszeit: 80 Minuten **Rezept für:** 12 Stücke **Bewertung:** ★★★★★

Zutaten:

Zutaten für den Mürbeteig:
250 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Bourbon Vanille-Aroma
65 g Zucker
1 Ei
125 g weiche Butter

Butter
Weizenmehl

Für den Belag:
6-8 Braeburn-Äpfel (geschält, entkernt, gewürfelt)

Für den Pudding:
1/2 TL Zimt
800 ml Sahne
2 EL Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Euqipment: Frischhaltefolie, Kühlschrank, Backofen, Springform 28 cm, Küchenmaschine (Bosch MUM4), Knethaken, Rührschüssel, Teigspatel, Messer, Waage, Teelöffel, Messbecher, Esslöffel, Backbrett, Nudelholz, Herd, Kochtopf, Schneebesen

Zubereitung:

Noch nicht einmal richtig ausgekühlt, und schwupps … alle war er :)

Ein Apfelkleid, welches dem Gaumen schmeichelt, nicht zu süß, schön saftig, buttrig, crèmig … Das ist mein Kuchen! Herr Gourmetlett ließ verlauten, dass dieses sein liebster Apfelkuchen sei. Die Nachbarin war vom Buttergeschmack begeistert. Na denn … im Alten Land weiss man noch, wie Apfelkuchen geht …

+

Teigzutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken verkneten,
in Frischhaltefolie wickeln,
30 Min. kühlen,
Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen,
eine gut gebutterte Springform damit auskleiden,
Rand hochziehen,
mit Äpfeln belegen,
aus den Pudding-Zutaten nach Packungsanleitung einen Pudding kochen,
heiß über die Äpfel gießen,
bei 180 Grad C 1 Std. backen,
2 Std. abkühlen lassen.

+

Wer es noch leckerer mag: Schlagsahne servieren! Oder noch leckerer: 1-2 Kugeln Bourbon Vanille-Eis neben das Kuchenstück setzen! Und vielleicht ... vielleicht noch ein paar Tröpchen Eierlikör obenauf ... Gaumenorgasmus, ernsthaft!

Man kann dem Pudding auch noch 6-8 cl Eierlikör zugeben.

Einfrieren ist nicht empfehlenswert, da der Kuchen dann verwässert und flau schmeckt.

Nicht wundern, der Pudding zieht bei diesem Zutatenverhältnis enorm schnell und sehr fest an. Am besten benutzt Ihr einen vertrauenswürdigen Schneebesen, der keine Sollbruchstellen hat.

Ich ziehe zum Mürbeteigandrücken gerne Latexhandschuhe an, damit ich nicht sämtlichen Teig unter den Fingernägeln habe.

Wichtig ist, dass die Form sehr gut gefettet wird, da sich durch das Teigandrücken gerne das Fett zwischen Teig und Form verdrückt, so dass der Kuchen zwar nicht anbrennt, aber nach dem Abkühlen nur

schwerlich zu lösen ist und auch gerne mal ’ne Ecke einbüßt.

Quelle: https://gourmetlette.de/finkenwarder-apfelkuchen-mit-sahnepudding-und-zimt

Copyright by Die Gourmetlette - www.gourmetlette.de - Bettina Hahn - Veröffentlichung nur unter Angabe der Quelle & des o. g. Links gestattet. Bitte respektiert des Bloggers Lohn und fragt um Genehmigung, solltet Ihr dieses Rezept, meine Fotos bzw. diesen Text nutzen wollen. Dankeschön!