Artikel vom 30.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfelkuchen-vom-blech

Apfelkuchen vom Blech



Zutaten (für 1 Blech):

Mürbeteig:

450 g Mehl,

150 g kalte Butter,

2 Eier,

140 g Zucker,

1 Prise Salz.

Butterstreusel:

340 g Mehl,

200 g kalte Butter,

150 g Zucker,

1,5 TL Zimt,

100 g gehackte Walnüsse.

Belag:

6 Äpfel (zum Beispiel Wellant),

½ Zitrone,

3 P Vanillepuddingpulver,

4 EL Zucker,

1,5 l Milch.

Zubereitung:

Puddingpulver mit ein paar EL Milch und 4 EL Zucker verrühren. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Milch kocht, den Topf vom Herd ziehen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Kurz noch mal aufkochen, beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Eier, Mehl, Butter (in Flöckchen), Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Mürbeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Währenddessen die kalte Butter in kleine Flocken schneiden, mit Mehl, Zucker, Zimt und den gehackten Walnüssen in einer Schüssel verkneten. Krümelige Streusel daraus bröseln.

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit

Zitronensaft beträufeln und mit Zucker bestreuen. Den Mürbeteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Apfelstücke auf dem Boden verteilen, darüber dann den Vanillepudding geben. Zum Schluss die Streusel gleichmäßig auf dem Apfelkuchen verteilen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und auf der mittleren Schiene 50 bis 60 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb gebräunt sind. Kuchen abkühlen lassen und in beliebig große Vierecke schneiden.

Nadine Hörster