

# Apfel-Vanille-Kuchen



## Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- Schüssel
- Tortenring auf 20
- Backblech mit Papier
- Topf
- Spatel
- Frischhaltefolie
- Wage

## Für den Mürbeteig:

185g weiche Butter	schaumig schlagen.
1 EL Zucker	und
1 EL Vanillezucker	sowie
1 Eigelb	untermixen. Nun
100g Mehl	mit
1 TL Backpulver	Vermengen und unterheben. Den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

## Für das Apfelkompott:

700g Äpfel	Schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit
100g Zucker	Und
100 ml Wasser	In einem Topf weich kochen bis sich der Kompott ergibt. Lasst den Kompott vollständig abkühlen.

## Für den Vanillepudding

1 Pck. Vanillepudding	Nach Packungsangabe zubereiten und abkühlen lassen. Damit sich keine Haut bildet, könnt Ihr Frischhaltefolie auf den Pudding machen.
-----------------------	--

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Tortenring auf das Blech stellen und den Teig für den Boden darin verteilen. Ihr braucht keinen Rand zu machen. Als nächstes das Apfelkompott gleichmäßig verteilen und anschließend den Vanillepudding darauf geben.

## Für die Streusel

150g Mehl	Mit
125g weiche Butter	Und
60g Brown Sugar (siehe Grundrezepte)	Sowie
60g Zucker	Und
1 Prise Salz	Vermengen und zu Streuseln verarbeiten.

Zum Schluss die Streusel auf dem Pudding verteilen. Nun müsst Ihr den Kuchen für 60 Minuten backen lassen. Nach den Backen ist es wichtig, dass Ihr ihn komplett abkühlen lasst, da er ansonsten auseinanderfließt;o).