



## **Apfel Blechkuchen mit Germteig und Pudding**

### **Zutaten:**

#### **für die Puddingfüllung:**

300 ml Milch  
150 g Kristallzucker  
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)  
40 g Vanillepuddingpulver  
3 Eidotter

#### **für die Apfelfüllung:**

ca. 1.300 g Äpfel, geschält und klein geschnitten  
Saft von 3 Zitronen  
ca. 300 g Rosinen  
etwas Zimt, Nelkenpulver  
200 g gehackte Walnüsse  
150 g Staub-/Puderzucker

#### **für den kalten Germteig:**

600 g Mehl glatt AT Type 480 / D Type 405  
21 g frische Germ (Hefe)  
250 g Butter, weich  
400 g Sauerrahm (Schmand)  
100 g Staub-/ Puderzucker  
Prise Salz

### **Zubereitung:**

Zuerst habe ich den Pudding zubereitet, weil der ja auch abkühlen muss. Etwa 2/3 der Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Restliche Milch mit Puddingpulver, Eidottern glattrühren, zur Milch geben und nochmal aufkochen, In eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Für den Germteig müssen die Zutaten Zimmertemperatur haben. Alle Zutaten in die Schüssel Deiner Küchenmaschine geben und mittels eines Knethackens zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für mind. 5 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Apfelfülle die Zitronen auspressen, den Saft in eine große Schüssel geben. Die Äpfel schälen, klein schneiden und in der Schüssel mit dem Zitronensaft vermischen. Den Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Rosinen und die gehackten Walnüsse dazugeben und gut durchmischen. Abschmecken.

### **Fertigstellung:**

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Aus der Schüssel nehmen und 2/3 des Teiges auf ca. 35x38 cm ausrollen. Den Teig nun auf ein, mit Backpapier belegtes, Blech legen. Einen Backrahmen um den Teig stellen. Den Pudding gleichmäßig auf dem Teig verteilen, die Apfelfüllung darüber geben und glattstreichen.

Das restliche Drittel des Teiges ausrollen und in Streifen schneiden, Diese dann gitterförmig auf die Apfelfülle legen.

Bei 180°C ca. 50 Minuten auf Sicht backen. Sollten die Streifen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Das Blech aus dem Backrohr nehmen, die Apfelschnitten mit Staub-/Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.

Nun bleibt nur mehr genießen :-)

Ich wünsche Dir gutes Gelingen.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

**Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.**