

## Apfelkuchen mit Puddingguss

Ergibt 14 Stück

Zubereitungszeit: 30 Minuten

227 kcal • 6,7 g Fett • 26,6%.

### Zutaten

220 g Mehl

160 g Zucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

100 g Halbfettmargarine

4 große Äpfel

Zimt

½ l Milch, 1,5% F.

2 P. Vanillepuddingpulver

50g Mandelblättchen

### Zubereitung

1. Aus Mehl, 80g Zucker, Backpulver, Salz, Ei und der Halbfettmargarine einen Mürbeteig herstellen, in einer Springform (28 cm) ausrollen, Rand ca. 3 cm hochziehen. Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden. Auf den Teig geben und mit etwas Zimt bestreuen.
2. Puddingpulver mit 80g Zucker mischen und mit 10 EL Milch glattrühren. Restliche Milch in einen Topf geben. Aufkochen und das Puddingpulvergemisch einrühren. Nochmals aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und 2 Eier unterrühren. Die Masse auf die Äpfel geben und glatt streichen. 50 g Mandelblättchen obenauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 45 - 50 Minuten backen.