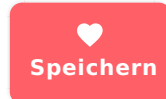


... > Saisonal > Winter




Streuselkuchen mit Äpfeln und Pudding



weihnachtliche Variante

★★★★☆ 3 (1 Bewertungen)

 Kommentare

 40 Min.  normal  07.01.2021

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

1



Portionen

Für den Teig:

125 g Butter, weich

125 g Zucker

etwas Zimt

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Orangenschale, abgerieben oder ein paar Tropfen
Aroma

2 Ei(er)

1 Pck. Backpulver

200 g Mehl

Für die Füllung:

1 kg Äpfel

2 Pck. Vanillepuddingpulver

650 ml Vollmilch

60 g Zucker

Für die Streusel:

125 g Zucker

etwas Zimt

wenig Orangenschale, abgerieben

125 g Butter, kalte

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 5 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Für den Teig die Butter cremig rühren. Zucker, Zimt, Vanillezucker und Orangenschaleiterrühren. Die Eier nach und nach dazugeben und rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Backpulver mit Mehl mischen und kurziterrühren. Den Teig kalt stellen.

Die Springform einfetten. Den Teig in die Form geben und den Rand schön hoch ziehen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Den Pudding kochen, etwas abkühlen lassen und in die Form geben. Ich bemehle immer etwas den Boden, damit der Pudding mehr Halt hat.
Die Apfelscheiben dicht auf dem Pudding verteilen.

Die Zutaten für die Streusel mixen und auf die Äpfel geben.

Den Kuchen in den Backofen geben und ca. 65 Minuten bei 165 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Hinweis: Wer es nicht so weihnachtlich mag, kann Zimt und Orange weglassen und dafür Zitronenschale verwenden. Die Äpfel können auch zusätzlich mit Rosinen und Mandelstiften bestreut werden.

Rezept von

Mario_Laußmann

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[butterbrot rezepte](#), [grünkernklößchen rezepte](#), [herrentoast rezepte](#), [jagersoße rezepte](#),
[pecorino rezepte](#), [schmorhähnchen rezepte](#), [schokokuchen geschmolzene schokolade](#)
[rezepte](#), [stachelbeergelee rezepte](#), [waldmeister rezepte](#), [wassermelonensalat rezepte](#)