

Apfel-Streuselkuchen mit Frischkäse-Pudding Füllung



Du brauchst:

- 100 Gramm weiche Butter
- 120 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 Gramm Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver (erst später, für die Streusel auf dem Kuchen)

für die Füllung:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 Gramm Zucker
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 200 Gramm Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 4 Äpfel, in kleine Stücke geschnitten

Und so geht's:

1. Die Zutaten für den Streuselteig in einer Rührschüssel mischen und zu Streuseln verarbeiten.
2. 2/3 der Streusel in der Backform als Boden andrücken und einen ca. 1 cm hohen Rand hochziehen. Den Rest der Streusel beiseite stellen.
3. Backofen vorheizen auf 175 Grad und den Boden ca. 10 Minuten vorbacken. Anschließend abkühlen lassen.
4. Für die Füllung einen Pudding nach Packungsanleitung kochen, allerdings mit den Mengenangaben aus dem Rezept, d.h. nur 250 ml Milch verwenden.
5. Das Ei und den Frischkäse unter den noch heißen Pudding rühren und etwas abkühlen lassen.
6. Die klein geschnittenen Äpfel unter die Puddingmasse heben und diese dann auf dem vorgebackenen Boden verteilen.
7. Die Hälfte der übrigen Streusel auf die Puddingmasse geben
8. Kakao unter die andere Hälfte der Streusel mischen und ebenfalls auf der Puddingmasse verteilen.
9. Kuchen bei 175 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.