

Mias Apfeltraum

vorgestellt von Mia Bertling

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 250g Mehl
- 150g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 10-12 kleiner oder 6-8 große Boskop Äpfel
- 2EL Butter
- 1 Prise Zimt
- 3 Schlucke Calvados
- 100-150g Zucker
- 1,5 Pck. Vanillepuddingpulver
- 600g Sahne
- 1Pck. Vanillezucker

FÜR DAS WALNUSSKROKANT

- 100g Walnüsse
- 3-4 EL Zucker



ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker, Ei, Backpulver und Salz vermischen und zu einem Teig kneten, diesen kurz kaltstellen.

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Krokant Walnüsse hacken, mit 3-4 Esslöffel Zucker in der Pfanne karamellisieren.

Für die Füllung Äpfel schälen und in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter und Zimt anschiemoren, dann mit Calvados ablöschen.

Puddingpulver mit etwas Sahne und Zucker kalt anrühren. Die restliche Sahne auf dem Herd erhitzen (nicht kochen!), wenn sie heiß ist, das angerührte Pulver unterrühren. So lange bei geringer Hitze weiterrühren, bis ein Pudding entsteht.

Teig ausrollen und in eine Springform (26cm) geben. Äpfel in die Form geben und verteilen, dann den Pudding darauf geben. Den Kuchen etwa 75 Minuten backen. Anschließend mit Walnusskrokant bestreuen.

Lokalzeit