

Apfelkuchen am Blech

Teig...

300 g Mehl
1/2 Würfel Germ (Hefe)
2 Eier
30 g Zucker
125 ml Milch
25 g warme Butter
1/2 TL Salz



Weiters...

1 kg Äpfel (schälen und in kleine Stücke schneiden)
3 Pkg. Vanillepudding
1300 ml Milch
50 g Zucker
Zubereitung lt. Packung

Streusel...

300 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
Diese 3 Zutaten verrühren.

Alle angegebenen Zutaten des Teiges zu einem glatten Germ (Hefe) teig verarbeiten. Diesen dann etwa 1/2 Std. rasten lassen.

Danach den Teig auf einem befetteten Backblech auslegen. Die Puddingmasse auf den Teig leeren. Anschließend die geschnittenen Apfelstücke auf dem Kuchen verteilen. Streusel über den Kuchen bröseln.

Heißluft, 180° Grad, ca. 30 min. backen!