Bratapfelkuchen



Zutaten

Zutaten für ein Backblech:

Mürbeteig:

- 650 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 400 g Butter

Belag:

- 150 g Sultaninen
- 4 Esslöffel Rum
- 2 kg säuerliche Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 750 ml Sahne
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Eigelb
- Das ist der „kleine Bruder“ vom Blechkuchen

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, und alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig verkneten.
2. In Frischhaltefolie im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für den Belag Sultaninen mit Rum mischen. Äpfel schälen, halbieren und mit Zitronensaft beträufeln.
4. Eine Fettpfanne (35×40 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben.
5. Den Mürbeteig halbieren, und ausrollen. Die Fettpfanne damit auslegen und dabei den Rand etwas hoch drücken.
6. Äpfel mit den Sultaninen einfüllen. Mit der Wölbung nach oben dicht an dicht auf den Teig legen.
7. Puddingpulver mit 150 ml Sahne glatt rühren. Restliche Sahne, Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unterrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel gießen.
8. Übrigen Mürbeteig ausrollen und über den Kuchen legen. Ränder fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180-190°C etwa 65 Minuten backen.
9. Eigelb verquirlen und 15 Minuten vor Ende der Backzeit aufstreichen.
10. Den gebackenen Kuchen auf ein Kuchengitter schieben und auskühlen lassen. In gleichgroße Rechtecke schneiden und eventuell mit geschlagener Sahne verzieren.

Tipp:

Für einen kleineren Kuchen in der Springform einfach die Halbe

Menge verwenden.