

Apfel-Spekulatius-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Margarine, 250 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 kg Äpfel, 2 Teelöffel Zimt, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 450 ml Apfelsaft, 1 Esslöffel Zucker, 4 Becher Sahne, 4 Päckchen Sahnesteif, Spekulatius.

Die Vorbereitungen:

Ofen vorheizen auf 175°

Blech fetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen.

Äpfel schälen, würfeln, mit dem Zimt mischen.

Pudding nach Anweisung kochen.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen.

Spekulatius zerbröseln.

Die Zubereitung:

Aus Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Teig herstellen, auf das vorbereitete Blech geben. Bei 175° ca. 20 Minuten vorbacken.

Das Apfel-Zimt-Gemisch auf dem Boden verteilen. Den gekochten Pudding über die Zimtäpfel gießen und abkühlen lassen. Geschlagene Sahne auf dem Pudding verteilen, zerbröselte Spekulatius auf die Sahne streuen.