



## Apfel-Pudding-Streuselkuchen

### Description

Zubereitung:

- 1kg Äpfel

schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne mit

- etwas Butter
- 2 EL braunem Zucker
- 1 TI Zimt

für etwa 5 Minuten andünsten und dann zur Seite stellen.

Für den Teig

- 500 Gramm kalte Butter in Stücken
- 300 Gramm Zucker
- 700 Gramm Dinkel 630 (geht auch Weizen 550)

zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Von diesem Teig 1/3 wegnehmen und zu den restlichen 2/3

- 50ml neutrales Öl
- 50ml Milch

geben. Es sollte ein streichbarer Teig entstehen. Diesen auf dem James (großer Ofenzauberer) mit Hilfe des kleinen Streichers verteilen. Anschließend aus

- 1,5 Päckchen Vanillepudding
- 650ml Milch
- 2 EL brauner Zucker

nach Packungsanweisung einen Vanillepudding zubereiten und auf dem Boden verteilen. Auf den Pudding die Äpfel verteilen und auf die Äpfel die Streusel geben. Den Kuchen bei 180 Grad Ober-

Unterhitze im vorgeheizten Ofen für 50-60 Minuten backen.