

Apfel – Pudding – Streuselkuchen

Ein himmlisches Kuchenvergnügen: weicher Hefeteigboden, cremige Puddingfüllung, aromatische Apfelstücke und zarte Streusel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech

Für den Teig:

1/2 Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe
180ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)
450g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)
60g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 gestrichener TL Xanthan
1 TL Flohsamenschalenpulver
1 TL Backpulver
125g Joghurt (ggf. laktosefrei)
50ml Sahne (ggf. laktosefrei)
45g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)
1 Ei (Gr. L)

Für den Apfel- und Puddingbelag:

4 – 5 Äpfel (je nach Größe)
400ml Milch (ggf. laktosefrei)
40g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Vanillepuddingpulver
1 Ei
200g Schmand (ggf. laktosefrei)

Für den Streuselbelag:

150g helle glutenfreie Mehlmischung
80g Zucker
1 P. Vanillezucker
80g kalte Butter (ggf. laktosefrei)
1/2 TL Zimt

1. Den Teig herstellen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig, auch die Hefemilch, zum Mehlgemisch geben und gut verkneten. Den Hefeteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Der Teig soll weich, aber dennoch knetbar sein. Bei Bedarf noch etwas Milch unter den Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit ausfüllen. Den Teig an einem warmen Ort etwa 50 Minuten aufgehen lassen.

2. Unterdessen den Puddingbelag herstellen. Vanillepuddingpulver, Zucker und Vanillezucker in 150ml Milch einrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und das Puddinggemisch einrühren. Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren etwas abkühlen lassen. Ei und Schmand unterrühren.

3. Die Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und in kleine Würfel schneiden.

4. Für den Streuselbelag alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Zutaten mit den Händen mischen und zu Brösel verarbeiten.

5. Den Teig mit der Puddingmasse bestreichen, mit Apfelstücken

belegen und anschließend die Streusel darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tipp: Schlagsahne zum Kuchen reichen!



