

Finkenwerder Apfelkuchen mit Altenländer Herbstprinz

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Nach dem Rezept einer alten Fischerfrau, mit Vanillecreme und saftig mit halben Äpfeln

Zutaten

- 300 g Mehl 405, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 200 g kalte Butter
- 800 g Herbstprinz, geschält, halbiert, entkernt
- (Oder auch ein anderer geschmackvoller Apfel)
- 2 - 3 EL Zitronensaft
- 1½ Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 100 g Zucker
- 750 g Sahne
- Mark 1 Vanilleschote

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das Mehl mit 1 Prise Salz auf die Arbeitsplatte geben und den Zucker und das Ei in eine Mulde schlagen. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen.

Schritt3

Alles vom Rand aus zu einem gut durchgewirkten, geschmeidigem Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 min. im Kühlschrank "ausruhen" lassen.

Schritt4

Danach eine 28er Springform mit Butter ausstreichen und mit dem ausgerollten Teig auslegen, anpassen und ca. 4 cm hoch "aufkanten".

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas Sahne glatt rühren, das Vanillemark und die ausgekrazte Schote dazu geben.

Schritt7

Die restliche Sahne aufkochen und das Puddingpulver einlaufen lassen. Kurz einmal aufkochen lassen, die Vanilleschote wieder entfernen.

Schritt8

Nunmehr den Boden mit den vorbereiteten, halben Äpfeln, (Schnittfläche nach unten) dicht an dicht belegen und mit etwas Zitronensaft und gemahlenem Zimt marinieren.

Schritt9

Den Pudding darüber verteilen, glatt streichen und bei 160 ° C ca. 60 min. backen.

Schritt10

Heraus nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** apfelkuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/finkenwerder-afelkuchen-mit-altenlaender-herbstprinz/>