

Butterkuchen mit Pudding

Von Kuchenfee

Ein einfacher Butterkuchen gefüllt mit Pudding und Äpfel! Ich liebe Butter Kuchen und Pudding, wieso also nicht kombinieren und einen Blechkuchen mit Pudding daraus machen? Butterkuchen schmeckt auch wunderbar mit ein paar Streuseln oben drauf, falls ihr es mal ausprobieren möchtet. Die Äpfel sind eine tolle Addition zum Blechkuchen und passen besonders jetzt wo der Herbst anklopft, super in den Kuchen. Habt ihr eigentlich ein Lieblingsrezept für den Herbst? Oder was ist euer Lieblingskuchen mit Äpfeln oder Pudding? Schreibt mir das gern mal in die Kommentare, ja?



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
50 min	20 min	n/a	1 Std. 10 min

14 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

FÜR DEN HEFETEIG

380 g	Mehl
405	
1/2	Hefe
Würfel	
50 g	Zucker
1 x	Ei
Raumtemperatur	
50 g	Butter
weich	
200 ml	Milch
Warm	

FÜR DEN BELAG

100 g	Butter
gewürfelt, kalt	
70 g	Zucker
100 g	Mandeln
gehobelt oder Stifte	

FÜLLUNG

700 ml	Milch
80 g	Zucker
80 g	Speisestärke oder Puddingpulver
4 x	Äpfel
Fuji oder Cox	
1 Prise	Zimt
1	Rum
Schluck	
Optional	
1 Paket	Vanillinzucker

Zubereitung

1. HEFETEIG

- 01
- Eine Mulde ins Mehl formen, Zucker, Milch & Hefe rein geben und 10 Minuten quellen lassen, dann Butter & Ei dazu geben und zu einem Teig verkneten.
- 02
- Den Teig abgedeckt etwa eine Stunde ruhen lassen.
- 03
- Währenddessen die Füllung kochen. Dazu einen Schluck der Milch mit Speisestärke & Ei gründlich verquirlen, die restliche Milch zum kochen aufsetzen.

Werkzeuge

Küchenmaschine
Waage
Backblech
Topf
Schneebesen

- 04** Sobald die Milch zu kochen beginnt, die Stärkemischung einrühren und unter rühren mindestens eine Minuten brodelnd aufkochen.
- 05** Den Pudding umfüllen und abgedeckt auskühlen lassen.
- 06** Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit etwas Zimt & Mandeln im Topf weich kochen, dann abkühlen lassen.
- 07** Den Teig aus der Form holen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf etwa 1 - 1,5cm ausrollen dann mit einem Holzlöffel Löcher stechen und diese mit Butter füllen.



- 08** Etwa 30 Minuten sollte der Teig ruhen, dann den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Teig backen bis er goldig ist. (Etwa 20 Minuten) Nach Bedarf vor dem backen noch mit etwas extra Zucker bestreuen.
- 09** Nach dem backen den Kuchen auskühlen lassen und waagerecht halbieren.
- 10** Den Pudding kurz verrühren und anschließend die Äpfel unterheben, dann auf den Boden verstreichen und den Deckel auflegen.