



Apfel-Mohn-Kuchen mit Vanillepuddingcreme

Zutaten Mürbeteig:

75g Zucker
100g Butter (Zimmertemperatur)
1 Ei
225g Mehl
Prise Salz

Zutaten Füllung 1:

400ml Milch
75g Zucker
1 P. Vanille-Puddingpulver
1 Ei

Zutaten Füllung 2:

3 Eigelb
10g Mehl
1 TL Vanillepaste
50g Zucker
10g Stärke
250ml Milch
100g Mohn

4-5 Äpfel (ca. 500 g)
Saft von 1 Zitrone

3 EL Aprikosen-Konfitüre

Zubereitung Mürbeteig:

Zucker, Mehl, Butter und das Ei mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Springform mit Backpapier auslegen (26cm Ø) und die Ränder einfetten. Den Teig in die Form, am Rand gut andrücken und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

Zubereitung Füllung 1:

300ml Milch aufkochen. 100ml Milch, Zucker und Puddingpulver glattrühren. Milch vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding in eine Schüssel füllen. Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Zubereitung Füllung 2:

Eigelb, Mehl, Zucker, Vanillepaste und Stärke mit einander vermischen. Milch aufkochen, kurz abkühlen lassen, nun einen Teil der leicht abgekühlten Milch zur Eimischung geben, verrühren und alles in den Topf zur Milch geben, jetzt zu einem Pudding aufkochen lassen, am Schluss den Mohn unterrühren. Mohnmischung glattrühren und auf dem Mürbeteig verstreichen. Kuchen ca. 10 Min. kaltstellen.

Jetzt den Pudding und das Ei glattrühren und auf der Mohnmischung verstreichen.

Äpfel, waschen, entkernen und in dünne Apfelspalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, diese dann fächerförmig von außen nach innen auf den Kuchen legen.

Kuchen im **vorgeheizten Backofen Umluft 175 °C ca. 30-40 Minuten backen.**

Konfitüre aufkochen und durch ein Sieb streichen. Äpfel nach ca. 10 Minuten mit der Konfitüre bestreichen und weiter backen.