



Gesamt: 1h 4min  
Zubereitung: 4min



12 Stück



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel

## Zutaten

### Rührteig

120 g Butter  
120 g Zucker  
1 geh. TL Vanillezucker  
3 Eier  
200 g Mehl  
2 gestrichene Teelöffel  
Backpulver  
20 g Milch

### Füllung

600 g Äpfel

### Guss

200 g Schmand  
3 Eier  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen  
Vanillepuddingpulver

### Streusel

80 g Butter  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
160 g Mehl

## Zubereitung

### Rührteig

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier im 2 min / St 5 verrühren. Nun die restlichen Teigzutaten dazugeben und alles im 1 min. / St. 4 verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben.

2. Die Äpfel mit Schale vierteln, nur das Kerngehäuse entfernen, und im für 3-5 Sek. / St. 4 zerkleinern.

Über den Teig geben.

Guss: Schmand, Eier, Zucker und Puddingpulver in den geben und 10 Sek. / St. 8 verrühren.

Über die Äpfel gießen.

Streusel: Alle Zutaten in den geben und 1 min. / Stufe 4 mischen. Mit der Hand noch durchkneten und über den Apfelmuss verteilen.

Umluft 180 Grad, ca. 60 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.