

# Illertisser Apfelkuchen mit Streusel

## Zutaten:

### Für den Mürbeteig:

300 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 Pkt. Vanillinzucker  
2 Eier

### Für die Füllung:

1.500 g Äpfel, möglichst saure  
50 g Butter  
50 g Rosinen  
50 g Zucker  
1 Pkt. Vanillepuddingpulver

### Für die Streusel:

150 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker

## Zubereitung:



Arbeitszeit ca. 45 Minuten



Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde



Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und Eier zu einem Mürbeteig verarbeiten, diesen dann 30 Min. ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, achteln und dann in Würfel schneiden. Dabei das Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit der Butter, dem Zucker und den Rosinen in einen Topf geben und

solange erhitzen, bis die Apfelstückchen anfangen zu verkochen und eine festere Masse entsteht. Dann zur Seite stellen.

Einen Vanillepudding nach Packungsangabe zubereiten. Den Pudding abkühlen lassen, jedoch nur soweit, dass er nicht ganz fest ist, sondern dickflüssig.

Eine Springform einfetten und den Mürbeteig darin ausrollen. Einen Rand ca. 3 cm hochziehen, damit die Masse nicht ausläuft. Nun erst den Pudding auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Dann die Apfelmasse darauf geben und vorsichtig verteilen.

Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker einen Krümelteig erstellen und oben auf die Apfelfüllung geben.

Bei 160 Grad für ca. 60 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Damit der Kuchen auch braun wird, drehe ich den Backofen 10 Minuten vor dem Ende noch einmal auf 200 Grad hoch.

Wer mag, kann auch den Äpfeln Zimt zusetzen.