

Apfelkuchen mit Hermann-Teig

ca. 18 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse mit Hermann-Teig:

300 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
150 g Zucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
4 Eier (Größe M)
ca. 200 g Hermann-Teig
50 ml flüssiges Schlagobers
100 ml Speiseöl

Frucht-Pudding-Einlage:

5 geschälte, entkernte Äpfel
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
350 ml Milch
80 g Zucker

Wie backe ich einen Apfelkuchen mit Hermann-Teig?:

1 Sandmasse mit Hermann-Teig:

Für die Masse Mehl mit Backpulver und Puddingpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (28 cm Ø) geben und glatt streichen.

2 Frucht-Pudding-Einlage:

Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Die Äpfel achteln und unterrühren. Den Frucht-Pudding auf der Masse verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Masse nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen nach dem Backen speckig.