Apfel Streusel Tarte mit Vanillepudding



Zutaten Streusel

- 175 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 280 g Mehl
- ½ TL Zimt
- 50 g gehackte Mandeln

Zutaten Füllung

- 400 ml Milch
- 2 PK Vanillezucker
- 1 PK Vanille-Puddingpulver
- 100 g Frischkäse
- 3-4 Äpfel (z.B. Elstar)

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten für die Streusel schnell mit den Händen zu Krümeln verarbeiten.
- Zwei Drittel der Streusel in eine gebutterte Tarteform geben, den Boden andrücken, einen Rand hochziehen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Aus Milch, Vanillezucker und Vanille-Puddingpulver einen Pudding kochen.
- Mit einem Schneebesen den Frischkäse noch heiß unter den Pudding rühren.
- Den heißen Pudding auf den Boden verteilen und glatt streichen.
- Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen.
- Apfelspalten kreisrund auf den Pudding verteilen und mit den restlichen Streuseln bedecken.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Apfel Streusel Tarte mit Vanillepudding in der Form vollständig auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Tarteform 25 cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©