

## Apfeltraum auf Mohn-Vanillecreme von Yvonne alias Naschkatze



### Zutaten:

2 Pck. Vanillepudding  
150g Zucker  
800ml Milch  
100g Butter  
225g Mehl  
3 Eier  
3 Äpfel  
Saft einer Zitrone  
75g backfertige Mohnfüllung  
3 El Apfel-Vanille-Konfitüre

### Rezept:

Zutaten abmessen u bereitstellen,  
Springform 26cm mit Backpapier auslegen, Puddingpulver mit 75g Zucker und 150ml Milch verquirlen.

Restliche Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver zufügen und unter Rühren ca. 1 min kochen.

Oberfläche des Puddings mit Folie abdecken u abkühlen lassen.

Aus der Butter, restl. Zucker, Mehl u 1 Ei einen Mürbteig kneten. 30min kühl stellen. Äpfel waschen, entkernen u in Spalten schneiden. Diese mit Zitronensaft bestreichen.

Mürbteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, ca 30cm. In die Backform legen, einen Rand formen. Die Hälfte des Puddings mit 1 Ei u dem Mohn verrühren.

Den Mohn-Pudding auf den Boden streichen u ca. 30 min kühl stellen. Backofen vorheizen. Restlichen Pudding mit einem 1Ei verquirlen, vorsichtig auf der Mohn-Creme verstreichen.

Apfelspalten fächerförmig auf die Creme legen. Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens 10min vorbacken. Konfitüre aufkochen u durch ein Sieb streichen, auf die Äpfel pinseln und nochmals 30min backen. (Elektro: 200 Grad, Umluft: 180 Grad)