


Connis Anti-Eifersucht-Kuchen

Als Conni gemeinsam mit Billi und Anna diesen Kuchen für Phillip backt, ahnt sie natürlich nicht, dass er ganz schnell auf allen anderen Tellern landen wird, außer auf Phillips. Wie gut, dass sie genug Zutaten besorgt hat, um gleich noch einen Kuchen zu backen – und dieses Mal bekommt er ihn auch. Dieser Kuchen passt wirklich gut, um sich für Fehler zu entschuldigen. Probiere es gleich mal aus.

 1 Stunde 30 Minuten

 Schwierig

 1 Kuchen

Zutaten

350 Gramm	Mehl
250 Gramm	Zucker
180 Gramm	Butter
4 Stück	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Teelöffel	Backpulver
1 Päckchen	Schoko-Puddingpulver
100 Gramm	grob gemahlene Walnüsse
5 Stück	große Äpfel
200 Gramm	Schmand oder Creme fraiche

Das brauchst du noch

- eine Raspel
- eine Schüssel
- eine 26cm Springform

Schritte

- 1** Knete aus 100 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, einem Ei, 70 Gramm Zucker und dem Backpulver einen Mürbeteig und stell ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.
- 2** Aus dem restlichen Mehl, 70 Gramm Zucker und 80 Gramm Butter machst Du Streusel und stellst sie ebenfalls kalt.
- 3** Schäle und entkerne die Äpfel und raspel sie grob. Das lässt du Dir beim ersten Mal am besten von Deinen Eltern zeigen.
- 4** Rühre aus dem Schmand, den restlichen 3 Eiern, dem Puddingpulver, 100 Gramm Zucker, dem Vanillezucker und den Walnüssen einen Guss.
- 5** Roll den gekühlten Mürbeteig aus, leg den Boden einer gefetteten Springform (mit 26 Zentimeter Durchmesser) damit aus und ziehe dabei einen circa 2 Zentimeter hohen Rand hoch.
- 6** Verteile die geraspelten Äpfel auf dem Teig und gib den dickflüssigen Guss möglichst gleichmäßig darüber. Krümel anschließend die Streusel locker über den Kuchen.
- 7** Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 55 bis 60 Minuten.