

# Apfelmuchen mit Heidelbeeren



## Zutaten

- 370 ml Milch
- 1 Pack Vanillepuddingpulver
- 25 g Black & White von Edelschmaus (oder Vanillezucker)
- 2 Prisen Salz
- 130 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 220 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 250 g Äpfel in dünne Scheiben gehobelt
- 200 g Heidelbeeren
  
- Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

- Aus 250 ml Milch, 20 g Puddingpulver, Vanillezucker und 1 Prise Salz einen Pudding kochen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.  
(im TM: 5 Min/100°/St. 4)
- Backofen auf **180° O/U-Hitze** vorheizen und die Stoneware rund/Runde Ofenhexe® einfetten.
- Butter, Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen.  
(im TM: 40 Sek./St. 4)
- Eier unterrühren.  
(im TM: 20 Sek./St. 4)
- Restlichen Zutaten dazu und vermischen.  
(im TM: 20 Sek./St. 4)
- Die Hälfte des Teiges in die Kuchenform geben.
- Den noch lauwarmen Pudding durchrühren und auf dem Teig verteilen.
- Mit den Apfelscheiben belegen, den restlichen Teig darüber geben und die Heidelbeer darauf verteilen.
- Kuchen für ca. **45 Minuten** im heißen Ofen backen.
- Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Beraterin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de