

Karmijn – Kuchen

Für den Teig:

250 gr. Mehl

1 Ei

100 gr. Zucker

150 gr. Butter oder Margarine

1 Päckchen Backpulver

Eine gefettete Springform damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand mit Hilfe einer Teigrolle formen.

Für die Füllung:

12 kleine, saure Karmijn- Äpfel

Kleine Tafeltrauben

100 gr. Zucker

2 Pakete Puddingpulver

750 gr. Sahne

2 Päckchen Vanillezucker

Aus ca. 12 kleinen Äpfeln (Karmijn) das Kerngehäuse ausstechen und dicht an dicht auf den Teigboden setzen. Die Zwischenräume mit kleinen Tafeltrauben ausfüllen.

Das Puddingpulver mit 150 gr. Sahne glattrühren. Die restliche Sahne mit Vanillezucker und 100 gr. Zucker aufkochen.

Das angerührte Puddingpulver hinzufügen, aufkochen lassen, danach auf die Äpfel und Tafeltrauben verteilen und glatt streichen.

Backofen vorheizen, bei ca. 170 °C 1 Stunde backen

Umluft ca. 150 °C 1 Stunde backen.

Am Folgetag aus der Form nehmen.

Viel Spaß beim Backen wünscht

Familie Klaus Hahne