

Zutaten:

Rührteig:

125 g Butter
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver
4 EL Milch

Füllung:

1/2 P. Puddingpulver (Vanille)
250 ml Milch
20 g Zucker

Belag:

500 g Apfelwürfel

75 g Bernstein gold
75 g Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 45min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Rührteig lt. Anleitung Grundrezept zubereiten.

Lotosblume auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.

Aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca 35 Min. bei 200° C vorbacken.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Mandelblättchen und *Bernsteingold* mischen und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

fertigbacken: bei 200° C ca. 10 Min.