



## Apfelkuchen - Milchreis-Style

Für 4 Personen

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| 700 ml Milch           | } Milchreis |
| 85 g Milchreis         |             |
| 75 g Honig             |             |
| 1 TL Vanille, gemahlen |             |
| 20 g Butter            |             |
| 1 Prise Salz           |             |
| 2 Eier                 |             |

|                  |             |
|------------------|-------------|
| 300 g Dinkelmehl | } Mürbeteig |
| 150 g Butter     |             |
| 50 g Honig       |             |
| 1 Ei             |             |
| 1 Prise Salz     |             |

|   |                |
|---|----------------|
| 400 g Äpfel, z.B. Boskoop                                 | } Apfelfüllung |
| 20 g Honig  |                |
| ½ TL Vanille, gemahlen                                    |                |
| ½ TL Ceylon Zimt, gemahlen                                |                |
| 350 g Apfelsaft, z.B. Kissabel für eine schöne rote Farbe |                |
| 1 Päckchen Vanillepuddingpulver                           |                |

1 Springform 26 cm



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Als erstes 20 g Butter in einem Topf erhitzen, den Milchreis zufügen und kurz dünsten. Dann Milch, Honig, Vanille und Salz zufügen und bei geringer bis maximal mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Kochlöffel aufkochen, darauf achten, dass sich nichts am Topfboden absetzt.

Jetzt die Hitze reduzieren und den Milchreis bei kleinster Hitze 15 Minuten Garziehen lassen. Nach 15 Minuten nochmals kräftig umrühren und weitere 15 Minuten bei kleinster Hitze garziehen lassen. Anschließend den Milchreis eine Stunde abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mürbeteig aus Dinkelmehl, Butter, Honig, Ei und Salz herstellen, eine Kugel formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Springform fetten, den Boden mit Backpapier auslegen und mit dem Mürbeteig auskleiden, dabei einen Teigrand von ca. 3 cm hochziehen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Für die Apfelfüllung die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Vom Apfelsaft 6 EL abfüllen und mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Die Apfelstücke mit Apfelsaft, Honig, Vanille und Ceylon Zimt in einem Topf aufkochen und mit dem Vanillepuddingpulver andicken.

Jetzt noch kurz 2 Eier verquirlen und unter den abgekühlten Milchreis rühren, diesen auf dem Mürbeteig verteilen und dann gleichmäßig die Apfelmasse auf dem Milchreis verteilen. Den Kuchen für 40-45 Minuten backen, ggf. nach 30. Minuten mit Backpapier abdecken. Anschließend in der Springform abkühlen lassen.

Auf einen schönen Genussmoment in fröhlicher Runde!



[www.recht-frucht.de](http://www.recht-frucht.de)