



Bratapfelkuchen

Zutaten:

Für die Füllung: 50 g Rosinen | 2 EL Rum | 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) | 600 g Sahne | $\frac{3}{4}$ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,45 g) | 150 ml Milch | 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Teig: 250 g Mehl | $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver | 1 $\frac{1}{2}$ gestr. TL Steviapulver (ca. 0,9 g) | 150 g weiche Butter | 1 Ei (M) | 3 EL Milch

Rosinen mit dem Rum mischen. Mehl, Backpulver, Steviapulver, Butter, Ei und Milch mit den Knethaken zu einem Mürbteig verkneten.

Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen und eine Springform (26 cm Ø) mit Butter einfetten.

$\frac{1}{2}$ des Teigs auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden der Springform auslegen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und gleichmäßig an den Rand der Form drücken.

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und die Apfelhälften mit der Wölbung nach unten auf den Teig legen. Die Rumrosinen in die Vertiefungen der Äpfel verteilen.

Sahne mit Steviapulver kochen, die Milch mit dem Puddingpulver vermischen und unter Rühren in die Sahne geben und aufkochen lassen. Den heißen Pudding über die Äpfel verteilen.

Den Kuchen im Ofen etwa 1 Std. backen lassen.