

# Streuselkuchen mit Apfel, Zimt und Pudding

## Zutaten

### 24er Springform

#### Pudding

500ml Milch  
1P. Vanille-Puddingpulver  
40g Zucker

#### Boden und Streusel

140g Zucker  
200g weiche Margarine  
300g Dinkelmehl  
1 gehäufter TL Zimt

#### ansonsten

2 saure Äpfel  
optional: Puderzucker

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Die Zutaten für die Streusel und den Boden mit den Händen verkneten. Nicht zu lange, denn der Teig ist im Vergleich zu anderen Streuselrezepten weicher.
4. Zwei Drittel des Teiges auf der gefetteten Backform als Boden verteilen und gut festdrücken.
5. Den gekochten Pudding darauf verteilen.
6. Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Gleichmäßig auf dem Pudding verteilen.
7. Den restlichen Teig als Streusel darauf geben.
8. Für 50 Minuten im Ofen backen.
9. Gut abkühlen lassen (der Pudding zerläuft ansonsten). Am besten über Nacht im Kühlschrank.
10. Optional mit Puderzucker servieren.