



Since 2019



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

---

### Bleckuchen „Loriot - Der gute Geschmack“ (24 Stücke ca.)

**Zutaten:** 4 mittelgroße Äpfel (z.B Boskop), etwas Zitronensaft, 200 Gramm weiche Butter, 200 Gramm Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 4 Eier (Größe M), 250 Gramm Weizenmehl (Type 405), 1½ Teelöffel Backpulver, etwas Butter und Mehl für die Form. **Für den Pudding:** 2 Packungen Vanillepuddingpulver, 750 Milliliter Milch. **Für die Streusel:** 300 Gramm Weizenmehl (Type 405), 225 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 225 Gramm kalte Butter

#### Zubereitung

- Für den Teig Äpfel waschen und trocknen. Schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 4-5 mm dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln
- Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen
- Ein Backblech (ca. 30 cm x 40 cm) mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben
- Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker für 5 Minuten cremig rühren
- Eier einzeln unterrühren
- Mehl und Backpulver in eine separate Schüssel sieben und in drei Portionen unter die Butter-Zucker-Mischung rühren
- Den Teig in das vorbereitete Blech geben, glattstreichen und mit den Apfelscheiben bedecken
- Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen
- Für den Pudding das Vanillepuddingpulver, Zucker und 250 Milliliter Milch in einer Schüssel glattrühren
- 500 Milliliter Milch in einem Topf zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unterrühren
- Pudding für 2 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen
- Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen, kalte Butter in Stückchen hinzugeben
- Alle Zutaten zwischen den Händen zerreiben, bis sie sich zu Streuseln formen
- Den noch heißen Pudding auf dem vorgebackenen Apfelkuchen verstreichen und die Streusel darüber verteilen
- Den Kuchen im heißen Ofen für ca. 15 Minuten goldbraun fertig backen

