

# Apfelkuchen Brûlée

Zutaten für köstlichen Apfelkuchen Brûlée  
(18er):

- 75g weiche Butter
- 150g Cookies
- 1/2 l Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 2 Äpfel
- 2 Limetten
- 1 EL Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 200g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 200g Schmand
- 3 EL brauner Zucker

## Zubereitung:

Die Cookies klein bröseln und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Backpapier in eine Springform geben und den Rand fest machen. Anschließend den Cookies-Boden in die Form mit einem Esslöffel drücken und den Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

Währenddessen aus der Milch, 2 EL Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und auskühlen lassen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Nun die Limetten auspressen und den Saft über die Äpfel geben. 1EL Speisestärke in 50ml Wasser auflösen und mit der Äpfel-Limetten-Mischung sowie 3 EL Zucker zum köcheln bringen und für etwa 5 Minuten köcheln lassen.

*Nun vom Pudding die Haut wegnehmen und den Pudding auf dem Kuchenboden verteilen. Danach die Apfel-Mischung darauf verteilen.*

*Zum Schluss die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, den Schmand untermischen und diese Masse ebenfalls auf dem Kuchen verteilen.*

*Jetzt sollte der Kuchen noch für 3-4 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen.*

*Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierer den Zucker karamellisieren.*

*Urheber: Julia von <http://www.habe-ich-selbstgemacht.de/>*