

## Apfelstreusel vom Blech mit Vanillepfeffer

Backofen vorheizen auf 200°C

### Zutaten für Teig

450g	Mehl	und
1,5 Teel.	Backpulver	miteinander verrühren und mit
195g	Zucker	
195g	Butter	
3	Eier	und
3P.	Vanillezucker	zu einem glatten Mürbeteig kneten

### Zutaten für die Apfelmasse

1 kg	Äpfel	schälen und würfeln und mit
3 Eßl.	Aprikosenmarmelade und	
4 Eßl.	Wasser	in einem Topf mischen, kurz Saft ziehen lassen Äpfel kurz aufkochen
1/2 Päck.	Vanillepuddingpulver mit	
4 Eßl.	Wasser	glatt rühren und unter Rühren zugießen.
2g	Vanillepfeffer	unterrühren

### Zutaten für Streusel

250g	Mehl	mit
80g	gemahlene Mandeln	und
100g	Zucker	vermischen
150g	geschmolzene Butter	mit
2-3Eßl.	kaltes Wasser	zum Mehlgemisch geben und zu Streuseln verarbeiten ca 1 Std. kühlstellen

Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Mürbeteig gleichmäßig ausrollen und 20 Min bei 200°C vorbacken, herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Apfelmasse darauf verteilen und die Streusel drüber geben.

Weitere 20 min. backen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen.