

# Stephans und Ralfs schönste Rezepte

## LOSEKUCHEN

Dieser Kuchen wurde früher beim Brotbacken mit Brotteig gebacken. Es geht aber auch mit Fertigmischungen für Brotteig oder mit süßem Hefeteig.

<p><b>Zutaten:</b> Brotteig:</p> <p><b>Belag:</b> 1 kg Äpfel</p> <p><b>Brei unter den Äpfeln:</b> ½- ¼ Liter Milch 2 Tel. Zucker Prise Salz 4 Esslöffel Grieß 1 Esslöffel Mondamin</p> <p><b>Brei oben:</b> ½ Becher Schmand ½ Becher süße Sahne geschlagen 1 Essl. Rama ¾ Essl. Zucker 1 Ei ½ Päckchen Vanillepudding 1 Teelöffel Mehl</p>	<p><b>Anleitung:</b> <b>Fertigteig, nach Herstellerangaben, oder Hefeteig auf Blech verteilen</b></p> <p>Äpfel kleinschneiden zu Würfeln</p> <p>Milch kochen, Grieß, Zucker und Salz unterrühren Mondamin in einer Tasse mit Wasser auflösen und in die Milch geben bis diese dicklich wird. Butter zugeben und auflösen. Den Brei abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Äpfel darüber verteilen</p> <p>Rama erwärmen Zucker und das Ei unterrühren Schmand und Sahne zugeben dann Pudding und Mehl einrühren</p> <p>Bei 165°C Heißluft 40 - 45 Minuten backen.</p>
---	---