

# Apfelkuchen mit Spekulatius ohne Backen

## Zutaten:

250 g Gewürzspekulatius  
100 g Butter  
Fett für die Form  
700 g Äpfel  
500 ml Apfelsaft  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
100 g Zucker  
1 Becher Schmand, ca. 200 g  
1 Becher Sahne, ca. 200 g  
1 Pck. Vanillezucker



## Zubereitung:

Gewürzspekulatius zerkleinern, mit der Butter vermengen und fest in eine gefettete Springform drücken.

Die Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Das Puddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren. Die Apfelstückchen zusammen mit dem restlichen Apfelsaft, dem Zucker und dem Vanillezucker aufkochen, etwas einkochen lassen, dann vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver einrühren, einmal aufkochen lassen. Die Masse auf den Spekulatiusboden geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Schmand, Sahne und Vanillezucker verrühren und auf der Apfelmasse verstreichen. Nach Belieben mit Spekulatiuskrümeln verzieren.