APFEL-SCHMAND-KUCHEN

Apfel-Schmand-Kuchen

Zubereitungszeit
40 Minuten

Back-/Kochzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	26 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG

Rosinen und Rum oder Apfelsaft verrühren und ziehen lassen.

Butter, Zucker, Salz und Vanille verrühren. Ei zufügen und ebenfalls verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit zu den übrigen Zutaten geben, einen Mürbteig daraus kneten und den Teig zu einer Kugel formen. Teigkugel abdecken und für 30 Min. kühl stellen.

Einen Backrahmen einstellen. Teigkugel kurz durchkneten und flach in die Form legen. Einen 5 cm hohen Rand ziehen und den Teig darin gleichmäßig verteilen.

Schmand, Sahne, Zucker und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Ein Ei nach dem anderen einrühren. Stärke zufügen und glatt rühren. Zitronenschale abreiben und ebenfalls einrühren.

Äpfel schälen, entkernen, vierteln und dann in Spalten schneiden. Zitronensaft auspressen und mit den Äpfeln verrühren.

Die Apfelspalten und die Rosinen samt Flüssigkeit auf dem Teig verteilen und mit dem Schmand-Guss übergießen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Oberunterhitze für ca. 60 Min. backen und anschließend erkalten lassen. Den Kuchen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Nach Belieben den Kuchen mit Zimtzucker bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- [ ] **200 g** Butter (weich)
- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1** Vanillezucker
- [ ] **1** Ei
- [ ] **300 g** Mehl
- [ ] **½ TL** Backpulver

FÜLLUNG:

- [ ] **400 g** Schmand
- [ ] **200 g** Sahne
- [ ] **60 g** Zucker
- [ ] **1** Vanillezucker
- [ ] **4** Eier
- [ ] **40 g** Speisestärke
- [ ] **1 kg** Apfel
- [ ] **1** Zitrone (Saft und Schale)
- [ ] **50 g** Rosinen
- [ ] **1 EL** Rum
- [ ] **50 g** Mandeln (gehobelt)

NACH BELIEBEN:

- [ ] Zimt
- [ ] Zucker