



Apfelkuchen mit Schmand

Zutaten

100g	Butter
100g	Zucker
1	Ei
200g	Mehl
1TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanillepudding
½ Liter	Apfelsaft
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Mandelstifte
1 Becher	Sahne
1 Becher	Schmand
1TL.	Vanillezucker
1 Pck.	Sahnesteif

Zutaten (Belag)

8 große Äpfel (säuerlich)

Zubereitung

- ✗ Zucker, weiche Butter und das Ei verrühren.
- ✗ Anschließend Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz unter die Mischung geben.
- ✗ Teig in eine eingefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben, den Rand ca. 2,5 cm hoch andrücken.
- ✗ 8 Äpfel grob raspeln und auf den Teig geben.
- ✗ Mandeln in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren und auf die Äpfel geben.
- ✗ Puddingpulver, Apfelsaft, Zucker und Vanillezucker aufkochen lassen. Den Pudding etwas erkalten lassen und über die Äpfel geben.
- ✗ Nach dem Backen und Erkalten lassen des Kuchens, Sahne mit Sahnesteif, Schmand und Vanille Zucker schlagen und über den Kuchen geben.
- ✗ Etwas Zimt und Zucker auf den Sahnebelag streuen.

Backzeit

- ✗ Kuchen bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Min. backen