

Apfelschmandkuchen

Zutaten für den Mürbteigboden:

- 280g Mehl
- 140g Butter
- 70g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung:

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten für den Mürbteig in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken vermengen. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, die bröselige Masse auf die Arbeitsfläche leeren und zackig zu einem schönen Teig kneten.
3. Den Teig auf bemehlter Fläche gleichmäßig auswellen. Dazu am besten Klarsichtfolie drüber legen, dann reißt nichts!
4. Mit Falt-/Hebe- oder irgendeiner Technik den Teig in eine gefettete 28er Backform geben und den Rand gleichmäßig hoch andrücken.
5. Den Ofen auf **180 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen.

Zutaten für die Apfelschmandfüllung:

- 750g Äpfel, geschält und geschnitten
- 150g Zucker
- 3 Eier
- 200ml Sahne (flüssig)
- 200g Schmand
- 200g Sauerrahm
- Saft einer halben Zitrone
- 1 gehäufte EL Mehl
- 1 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, schälen, halbieren und entkernen. In Scheibchen oder Schnitze schneiden und gleichmäßig auf dem Mürbteig in der Backform verteilen.
2. Eier und Zucker schaumig weiß rühren.
3. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und glatt rühren.



4. Die Masse über die Apfelschnitze gießen und leicht an die Form klopfen, um alles gleichmäßig zu verteilen.
5. Der Kuchen kommt nun für 15 Minuten bei 180°C in den Backofen.
6. In der Zeit werden die Streusel zubereitet.

Zutaten für Streusel:

- 60g Mehl
- 60g Zuckerzimmtmischung
- 60g Butter
- 60g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit den Händen vermengen und zu Streuseln verarbeiten.
2. Die Streusel nach den 15 Minuten Backzeit auf dem Kuchen verteilen.
3. Weitere 45 Minuten backen.

Insgesamt braucht der Kuchen also eine gute Stunde im Backofen. Danach den Kuchen auskühlen lassen.

Viel Freude beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber<3