

Backen mit Klausi

Apfelrahmkuchen

Zutaten: (Für ca. 12 Stücke)

Teig:

- 300 g Mehl, 10 g Backpulver, 120 g Zucker, 1 Ei, 150 g Butter, Salz

Belag:

- 6-7 Äpfel, Zitronensaft, ½ Fl. Mandel-Aroma, 600 g Schmand,
- 100 g Zucker, 5 EL Speisestärke, 3 P. Vanillezucker, 5 Eier,
- Zimt-Vanillezucker, Minze zur Garnierung

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, eine Kugel formen u. in Folie rollen. Für 40 Min. kalt stellen. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, dabei einen Rand hochziehen.



2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen u. mit Zitronensaft u. Mandelaroma beträufeln. 10 Min. ziehen lassen, öfters umrühren. Apfelviertel dann auf dem Teig verteilen.



3. Schmand, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke, Eier verrühren u. über die Äpfel gießen u. im vorgeheizten Ofen bei 175°C Umluft ca. 50 Min. backen. Warmen Kuchen mit Zimt-Vanillezucker bestreuen, Rand mit einem Messer lösen u. in der Form erkalten lassen.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker!

