

BACKEN
MIT GLOBUS
und *Sally*



**Apfel-Schmand-
Kuchen**



Zutaten

Teig

200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
1 Ei
300 g Mehl
½ TL Backpulver

Füllung

400 g Schmand
200 g Sahne
60 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier
40 g Stärke
1 kg Äpfel
1 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
50 g Rosinen
1 EL Rum oder Apfelsaft
50 g gehobelte Mandeln

 40 Min.  60 Min.  2,5 Std.

Rosinen mit dem Rum bzw. dem Apfelsaft verrühren und ziehen lassen.

1 Teig

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker verrühren. Das Ei hinzufügen und ebenfalls verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und zu einer Kugel formen. Teigkugel abgedeckt für 30 Min. kühl stellen.

Einen Backrahmen auf 26 cm einstellen.

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

2 Füllung

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

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

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

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 60 Min. backen und anschließend erkalten lassen. Nach Belieben den Kuchen mit Zimt und Zucker bestreut servieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

