

# Saftiger Apfelkuchen

(ca. 30 x 20 cm Form mit höherem Rand)

für 12 Personen:

| Menge     | Zutaten                        |
|-----------|--------------------------------|
| 5         | Eier                           |
| 200 g     | Saure Sahne (m.10 % Fett)      |
| 200 g     | Butter (oder 200 ml Rapsöl )   |
| 200 g     | Zucker                         |
| 1 Pck.    | Backpulver                     |
| 200 g     | Mehl                           |
| 15 g      | Butter zum Ausbuttern der Form |
| 4         | Äpfel (ca. 1 kg)               |
| 4 EL      | Zucker                         |
| 1 Pck.    | Vanillinzucker                 |
| ~5 – 6 EL | Wasser                         |
| 4 EL      | Puderzucker                    |
| 250 ml    | Schlagsahne 30 % Fett          |



- Eier, saure Sahne, weiche, zimmerwarme Butter, Zucker, Backpulver und Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
- Eine Backform ausbuttern (oder etwas höher mit Backtrennpapier auslegen).
- Die Hälfte des Teiges einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C, ca. 20 - 30 Min., mittlere Schiene, backen.
- Für den Belag die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zucker sowie Vanillinzucker vermischen.
- Apfelscheiben kurz - unter vorsichtigem Rühren - mit etwas Wasser in einem Topf weich dünsten.
- Anschließend die etwas ausgekühlten, abgetropften Äpfelscheiben auf die gebackene Teighälfte verteilen.
- Restlichen Teig darauf geben.
- Kuchen nochmals im Backofen 20 - 30 Min. backen.
- Stäbchenprobe machen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen.
- Springformrand vorsichtig lösen und den Kuchen auf eine Tortenplatte schieben.
- Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
- Sahne steif schlagen.
- Je nach Geschmack den Kuchen mit Sahne bestreichen oder Sahne getrennt zum Kuchen reichen.

Tipp: Statt mit Sahne kann der Kuchen auch mit Erdbeerpudding bestrichen werden.  
Hierzu Puddingpulver mit Erdbeergeschmack (zum Kochen) nach Vorschrift zubereiten,  
aber dazu nur 250 ml Milch verwenden.  
Etwas abgekühlten Pudding auf den Kuchen verstreichen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 216 g:

| Energie  | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 482 kcal | 27 g | 53,5 g        | 6,06 g | 68,3 mg |