

REZEPT

Apfelkuchen

supersaftig, gut vorzubereiten, einfach



Zutaten

Für den Teig

- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 125 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt

Für die Apfelfüllung

- 1 kg Äpfel, Braeburn gerieben mit Schale
- ½ Tasse Zucker
- Saft von einer Zitrone
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 Eier

400 g Sahne

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Aus Butter, 125 g Zucker, 3 Eiern, Nüssen, Mehl, Backpulver und Zimt einen Rührteig herstellen und bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten backen. Das kann auch am Vortag geschehen.

Die geriebenen Äpfel mit wenig Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Puddingpulver mit 3 EL Wasser anrühren und die 2 Eier unterschlagen. Zur heißen Apfelmasse geben, unter ständigem Rühren einmal richtig aufkochen. Etwas auskühlen lassen, dann auf dem in einer Springform liegenden Kuchenboden verteilen. Kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Etwas Kakaopulver drüber sieben.

Arbeitszeit **45 Minuten**

Backzeit **30 Minuten**