

Apfel-Schmand-Kuchen vom Blech

Zutaten | 4 Portionen

Für die Füllung:

4 bis 5	Große Äpfel
1	Zitrone
500 ml	Apfelsaft
200 g	Zucker
2 Pkg.	Puddingpulver

Für den Mürbeteig:

130 g	Butter
85 g	Zucker
1 Prise	Salz
270 g	Mehl
1!2 TL	Backpulver
1	Ei

Für den Belag:

500 ml	Schlagsahne
250 g	Schmand
1 EL	Zucker

Für die Dekoration:

1 EL	brauner Zucker
	Zimt nach Belieben

Zubereitungszeit: 40 Min.; Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Für die Füllung die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und entkernen.
- Zitrone auspressen und die Apfelspalten mit dem Zitronensaft beträufeln.
- Puddingpulver mit Apfelsaft und Zucker verrühren. Solange unter Rühren kochen, bis der Pudding dickflüssig wird. Dann die Apfelspalten unterheben und die Apfel-Pudding-Masse auskühlen lassen.

- Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Mehl, Backpulver und Ei verkneten ausrollen und auf dem Boden eines mit Backpapier ausgelegten Backblechs verteilen.
- Auf den Mürbeteig die erkaltete Apfel-Pudding-Masse geben und 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- Für den Belag die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und den Schmand unterheben. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, die Schmand-Sahne auf dem Kuchen verteilen.
- Zum Schluss den Kuchen mit Zucker und Zimt bestreuen

Tipp:

Der Apfel-Schmand-Kuchen schmeckt besonders Kindern gut und kann zum Beispiel für den Kindergeburtstag einfach mit bunten Streuseln bestreuet werden,

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
243 kcal	14,1 g	27 g	2,23 g	31,4 mg