

Apfel-Vanille-Schmand-Kuchen

Für 4-6 Personen:

500g Äpfel
etwas Zitronensaft
150g weiche Butter
150g + 50g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
5 Eier
175g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
5 Esslöffel Milch
125g Schmand
2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Erst schälst Du die Äpfel und stichst das Kerngehäuse heraus. Dann schneidest Du sie in Ringe und beträufelst sie mit Zitronensaft, damit sie nicht braun werden. Dann verrührst Du Butter, 150g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker. Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt und zusammen mit der Milch zu den anderen Zutaten gegeben. Diesen Teig gibst Du in eine mit Butter oder Margarine eingefettete Springform. Dann musst Du den Schmand, die Eier, 50g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Ungefähr die Hälfte dieser Mischung gibst Du nun auf den Teig in die Springform. Dann legst Du die Apfelringe drauf und gießt den restlichen Schmand-Guss rüber.

Jetzt kann der Kuchen in den vorgeheizten Ofen: bei 150°C muss er ca. 1 Stunde lang backen. Danach ässt Du ihn auskühlen. Dann erhitzt Du die Konfitüre und streichst sie durch ein Sieb. Damit bestreichst Du die Äpfel. Den Rand des Kuchens kannst Du nun mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit.