



Schneller Apfelkuchen aus der Ofenhexe

Schwierigkeitsgrad



12-16 Stück



1,5 Stunden

Zutaten

Teig

270g Dinkelmehl Type 630

150g weiche Butter

120g brauner Rohrzucker

2 Eier

1 Pkg Vanillezucker

1 Tl. Backpulver

eine Prise Salz

Füllung

400g Schmand

200g Sahne

100g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Pkg Vanillepuddingpulver

850g Äpfel

1-2 Tl. Zimt

1 Pkg Bourbon- Vanillezucker

Saft einer halben Zitrone

1 Handvoll ganze Mandeln

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit dem Knetbalken verkneten.

Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde kühl stellen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In die große Nixe geben und mit Zitronensaft beträufeln. Zimt und Bourbon-Vanillezucker darüber streuen und alles gut vermengen. Die restlichen Zutaten für die Füllung in der großen Nixe verrühren.

Den Ofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig in der eingefetteten Ofenhexe ausrollen. Zuerst die Apfelstücke darauf geben, dann die Schmandmischung. Alles schön glatt streichen. Die ganzen Mandeln mit dem TausendSchön über den Kuchen hobeln. Etwa 1 Stunde auf der untersten Schiene backen. Mit Puderzucker genießen.

