Rezept

Apfelkuchen mit Rahmguss

Ein Rezept von Apfelkuchen mit Rahmguss, am 30.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
125 g	Butter
125 g	Sahne
100 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
65 g	Zucker
1	Ei
1 kg	Äpfel
3	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
	Fett für die Form
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Salz, das Ei und die Butter in Flöckchen rasch zu einem Teig verkneten. In Folie einschlagen und 30 Min. kalt ruhen lassen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Backform fetten. Backofen auf 175° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die Form geben, dabei einen 4 cm hohen Rand formen.

3. Apfelviertel an der runden Seite mehrere Male einschneiden und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen.

4. Sahne, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verquirlen. Über den Kuchen gießen und den Kuchen weitere 30 Min. backen.