Rezept

Hefekuchen mit Apfelrahmguss

Ein Rezept von Hefekuchen mit Apfelrahmguss, am 29.04.2024

Zutaten

75 g	Butter
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
750 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop, Cox Orange)
2	Eier
100 g	Zucker
300 g	Sahne
	Mehl zum Arbeiten
350 g	Mehl
1 Päckchen	Trockenhefe
200 ml	lauwarme Milch
2 EL	Zitronensaft
100 g	weiche Butter
1 EL	Sahne-Puddingpulver
	Fett fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 tiefes Backblech (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Mehl, Salz und Trockenhefe mischen. Mit Zucker, Milch und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so lange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Zugedeckt 20 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel quer in schmale Spalten schneiden oder auf der Rohkostreibe nicht zu fein raspeln. Mit Zitronensaft mischen.

3. Eier trennen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver und Eigelbe unterrühren. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen, unter die Buttermischung ziehen. Die Apfelspalten unterheben.

4. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen. Die Apfelmischung darauf verteilen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 35-40 Min. backen.