

Rezept

Apfel-Schmandkuchen

Ein Rezept von Apfel-Schmandkuchen, am 30.05.2025

Zutaten

200 g Mehlgemahlene Vanille100 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG:

1,2 kgÄpfel (z.B. Elstar)2 ELButter250 gSchmand1 Ei75 gZucker½ TLgemahlene Vanille

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform oder Tarteform mit Hebeboden von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

- 1. Mehl, Zucker und 1 gute Prise Vanille in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücken dazugeben, mit den Fingern zu Bröseln verreiben. 2 EL kaltes Wasser darüberträufeln und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zur Kugel formen, etwas flacher drücken und ca. 2 Std. kalt stellen.
- 2. Inzwischen für den Belag Äpfel schälen, achteln und entkernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel längs in 1 2 cm dicke Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Äpfel darin bei schwacher Hitze 10 20 Min. (je nach Sorte) zugedeckt dünsten, bis sie beginnen zu zerfallen, aber noch etwas Biss haben. Zwischendurch die Pfanne rütteln, damit die Äpfel gleichmäßig garen. Abkühlen lassen.
- 3. Den Teig zwischen zwei großen Gefrierbeuteln (10 l) etwas größer als die Form ausrollen. Obere Folie abziehen, Teigplatte in die Form stürzen und die zweite Folie abziehen. Teig am Boden andrücken und einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nochmals ca. 15 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 4. Schmand, Ei, Zucker und gemahlene Vanille verrühren. Das Apfelkompott auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Den Schmandguss darübergießen und durch Schwenken der Form gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) in ca. 1 Std. hellbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Rand lösen und den Kuchen ganz auskühlen lassen.