

Rezept

Apfelkuchen mit Sahneguss

Ein Rezept von Apfelkuchen mit Sahneguss, am 25.03.2023

Zutaten

750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Cox Orange)	250 g Zucker
200 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)	4 Eier (Größe M)
300 g Mehl	150 ml Sonnenblumenöl
2 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Backpulver
1/2 TL Speisenaatron	Backpapier für das Blech
400 g Schmand (24 % Fett)	200 g Sahne
30 g Zucker	1 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH (20 STÜCK): | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen und vierteln, die Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelviertel in Spalten schneiden, in einen Topf geben und mit 50 g Zucker und dem Wein erhitzen, etwa 8 Min. dünsten. Äpfel in ein Sieb gießen, den Saft auffangen, 150 ml abmessen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit 200 g Zucker weiß-schaumig rühren. Mehl, Apfelsud und Öl dazugeben. Vanillezucker, Backpulver und Natron unterrühren. Den Teig auf das Backblech gießen und verstreichen. Die Apfelspalten darüber verteilen.
3. Für den Guss den Schmand mit der Sahne glatt verrühren und über die Äpfel gießen. Den Zucker mit dem Zimt mischen und über den Guss streuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft: 175°) 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.