

Rezept

# Apfelkuchen mit Schmand

Ein Rezept von Apfelkuchen mit Schmand, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> glutenfreies Mehl, hell	<b>250 g</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>225 g</b> kalte Butter
<b>5</b> Eier (Größe M)	<b>80 g</b> Haselnuss-Krokant
<b>20 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>600 g</b> Äpfel
<b>250 g</b> Schmant	<b>1 Päckchen</b> Vanillesaucenpulver
<b>1-2 EL</b> Puderzucker	Salz
Saft von 1 Zitrone	Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, 200 g Zucker und den Vanillezucker dazugeben. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit 1 Prise Salz, 1 Ei und dem Haselnuss-Krokant zu der Mehl-Zucker-Mischung geben. Alles mit den Händen zu Streuseln verkneten.
2. Form fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Die Hälfte der Streusel in die Form geben und fest andrücken, sodass ein geschlossener Teigboden ohne Rand entsteht. Die gemahlene Haselnüsse daraufstreuen.
3. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und auf dem Teigboden verteilen.
4. Den Schmant mit restlichem Zucker, restlichen Eiern sowie dem Saucenpulver verrühren. Den Guss über die Äpfel gießen und gleichmäßig verteilen.
5. Die restlichen Streusel darüber verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen (unten) 50-55 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.