

Rezept

Apfelfanne mit Sahneguss

Ein Rezept von Apfelfanne mit Sahneguss, am 25.04.2024

Zutaten

1 unbehandelte Zitrone	1 kg Äpfel (z. B. Boskop, Idared)
250 g Butter	250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	1/2 TL Zimtpulver
Salz	200 g Semmelbrösel
200 g gemahlene Haselnüsse	150 g gemahlene Mandeln
5 EL Mehl	6 Eier
200 g Sahne	5 EL Zucker
Butter und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 große Bratpfanne oder Springform (28 cm Ø), für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1275 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
2. Die Butter schmelzen lassen und mit Puderzucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und 1 Prise Salz verrühren. Semmelbrösel, Nüsse, Mandeln und 3 EL Mehl vermengen. Diese Mischung und 4 Eier nach und nach unter die Buttermasse rühren.
3. Die Pfanne oder Form ausfetten, mit Bröseln ausstreuen, die Masse einfüllen und die Äpfel dachziegelartig darauf legen. Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. vorbacken.
4. Die restlichen Eier mit dem Mehl, der Sahne und dem Zucker verquirlen und über den Kuchen gießen. In 45-50 Min. fertig backen.