

Apfelkuchen mit Sahneguss im Dutch Oven

für 12 Stücke

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen.

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Nach Geschmack einen Schuss Rum hinzugeben. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und unter die Butter-Eier-Masse ziehen.

Die Äpfel unter den Teig heben und alles in den Dutch Oven füllen. Beim kleinen Dutch Oven ca. 4 Kohlen drauf und 4 drunter legen und ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen die Crème fraîche mit Zucker, Vanillezucker und den Eiern verrühren. Den Sahneguss über den Kuchen gießen und weitere 25 Minuten fertig backen.

Apfelkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Tipp: Bei der Zubereitung im Backofen den Teig in eine gefettete Springform geben und im auf 180 °C Umluft vorgeheizten Ofen erst 20 Minuten und nach Zufügen vom Guss weitere 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

750 g Äpfel, säuerliche

2 EL Zitronensaft

Für den Teig:

100 g Butter, weiche

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

2 Ei(er)

1 EL Rum

150 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Msp. Natron

Für den Guss:

150 g Crème fraîche, leichte

30 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 Ei(er)

1 n. B. Puderzucker zum Bestreuen

Rezept von: motomania