

Apfelkuchen mit Schmand



Zubereitung

- 1 Für die Streusel Mehl, Zimt, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Mandeln, 1 Ei und Butter in Flöckchen in eine große Schüssel geben. Mit den Händen verkneten. Anschließend mit Händen zu Streuseln verarbeiten. Eine Wähenform (32 cm Ø) fetten, gut 3/4 der Streusel in die Form geben, mit den Händen als glatten Boden andrücken, den Rand dabei ca. 3,5 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ca. 45 Minuten kalt stellen. Restlichen Streusel ebenfalls kalt stellen.
- 2 Inzwischen für den Guss Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messerrücken herauskratzen. Schmand, Frischkäse und 50 g Zucker glatt rühren. Vanillemark und restlichen Eier unterrühren. Puddingpulver gut unterrühren.
- 3 Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in Spalten schneiden. Boden mit Erdbeer-Fruchtaufstrich gleichmäßig einstreichen. Apfelspalten gleichmäßig darauf verteilen und den Guss vorsichtig darüber gießen. Mit restlichen Streuseln bestreuen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) auf unterster Schiene 50–55 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Aprikosen-Fruchtaufstrich glatt rühren und Apfelspalten damit einpinseln. Kuchen ca. 30 Minuten in der Form abkühlen lassen.
- 5 Kuchen aus der Form lösen, Rand mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Auf einem Brett, nach Belieben mit Zitroenmelisse verziert anrichten. Dazu schmeckt Schlagsahne.

400 g	Mehl
½ TL	Zimt
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillin-Zucker
1 Prise	Salz
100 g	gehackte Mandeln
4	Eier (Gr. M)
200 g	Butter
1	Vanilleschote
250 g	Schmand
250 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 Pck.	Puddingpulver Vanille-Geschmack (zum Kochen)
1,9 kg	Äpfel (z.B. Elstar)
150 g	Erdbeer-Fruchtaufstrich
2 EL	Aprikosen-Fruchtaufstrich
1-2 TL	Puderzucker