

Apfel-Schmand-Kuchen vom Blech



Als Erstes den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Anschließend die Apfelspalten mit dem Zitronensaft betäufeln und beiseitestellen.

Nun mit den Schneebesen des Rührgerätes die zimmerwarme Butter mit Salz und Zucker hell-cremig aufschlagen.

Anschließend die Eier einzeln nacheinander unterrühren.

Danach Mehl sowie Backpulver durch ein Sieb zur Masse geben und zusammen mit der Milch einrühren.

Als Nächstes den Rührteig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und die Apfelspalten darauf verteilen. Dann den Kuchen auf **mittlerer Schiene ca. 25 Minuten** backen. Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist und diesen vor dem Weiterverarbeiten vollständig abkühlen lassen.

Für die Schmand-Creme Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif mit den Schneebesen des Rührgerätes steifschlagen. Anschließend unter den Schmand heben.

Jetzt die Creme auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.

Zum Schluss Zucker und Zimt mischen und über den Apfel-Schmand-Kuchen vom Blech streuen. Den Kuchen bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Apfel-Füllung:

- 5 Äpfel, säuerlich
- ½ Bio-Zitrone (Saft)

Für den Rührteigboden:

- 230 g Butter, zimmerwarm
- Prise Salz
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 270 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 4 EL Milch

Für die Schmand-Creme:

- 400 g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 400 g Schmand
- 50 g Zucker
- 2 TL Zimt