

Apfelmus-Schmand-Kuchen



250 g Mehl
125 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
500 g Apfelmus
200 g Schmand
100 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
Raspelschokolade
1/2 TL Zimt optional

1. Verknete für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Ei und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig. Stelle den Teig dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und fette eine Springform oder ein Backblech ein.
3. Verteile den gekühlten Teig gleichmäßig in der Springform und forme einen Rand. Gib danach das Apfelmus auf den Teig.
4. Vermische für die Schmandschicht Schmand, Zucker, Eier und Vanillezucker und gib die Mischung über das Apfelmus.
5. Ein kleiner Geheimitipp: Gib einen Hauch Zimt in die Schmandschicht, um dem Kuchen eine besondere Note zu verleihen.
6. Backe den Apfelmus-Schmand-Kuchen für etwa 45 Minuten im vorgeheizten Backofen. Lass den Kuchen nach dem Backen etwa 1 Stunde abkühlen, bevor du ihn anschneidest. Verziere ihn vor dem Servieren mit Schokoraspeln.