

# APFEL-SCHMAND-KUCHEN

*Rezept*



# APFEL-SCHMAND-KUCHEN

---

## Springform

### TEIG:

250 g Margarine, 200 g Zucker,  
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 250 g Mehl,  
1 gehäufter Teelöffel Backpulver, 4 Eier,  
5 EL Milch, 5 mittelgroße Äpfel (z.B. Topaz)

### BELAG:

2 Becher Sahne, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker,  
2 Pck. Sahnesteif, 2 Becher Schmand

### ZUBEREITUNG:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.  
Anschließend die Äpfel schälen,  
in Stücke schneiden und auf den Teig legen.  
Den Kuchen bei 175 °C (Heißluft, vorgeheizt) backen  
und anschließend abkühlen lassen.  
Danach zwei Becher Sahne mit einem Päckchen  
Bourbon-Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif  
schlagen und zwei Becher Schmand unterheben.  
Kuchen für ein paar Stunden kühlen und  
anschließend mit etwas Zimt und Zucker  
(vorher mischen) bestreuen.

