

Apfelkuchen mit Schmandguss aus dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef



Abbildung | Pampered Chef großer Ofenzauberer - Apfelkuchen mit Schmandkuss von Susanne Altschuh

Zutaten für den Teig:

250g Butter oder Margarine
250g Mehl
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
4 Eier

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und den Teig auf dem großen Ofenzauberer verteilen.

4-5 Äpfel schälen und in kleine Stücke oder Würfel schneiden. Diese Stücke dann auf dem Teig verteilen. Das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 30 Minuten backen.

Schmand Guss:

2 Päckchen Vanillepuddingpulver
80g Zucker
700 g Milch
3 Becher Schmand
Etwas Zimt-Zucker

In der Zwischenzeit aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Dann unter den noch warmen Pudding den Schmand unterrühren.

Den Kuchen aus dem Ofen holen und den Schmand Guss darüber verstreichen und nochmals in den Backofen schieben und weitere 20 Minuten fertig backen. In Augenkontakt bleiben denn jeder Ofen backt anders. Zum Schluss mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de