

Apfelkuchen mit Sahne (Blech)

Teig:

300g Butter
200g Zucker
1 P. Vanillepulver
3 Eier
300g Mehl
1-2 TL Backpulver
etwas Milch

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen.
=> ergibt 2 Bleche. Auf diese 100g Mandelscheiben und
20g Zucker mit 1 TL Zimt vermischt verteilen.

auf zweimal bei ca. 180 Grad goldgelb backen.

Füllung:

1kg Äpfel mit ca. 4 EL Wasser andünsten. Mit Zimt und Zucker abschmecken.
1 P. Puddingpulver anrühren und mit den Äpfeln aufkochen.

Apfelmasse (kalt) auf die 1. Teigplatte geben, 2 Becher geschlagene Sahne darauf verteilen
und die 2. Teigplatte in Stücke geschnitten auf die Sahne legen. Dann 1 Tag ruhen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit 😊