

# Backrezepte

## Apfelkuchen

### Zutaten:

---

|             |                      |         |                           |
|-------------|----------------------|---------|---------------------------|
| 200g        | Butter               | 1 Prise | Salz                      |
| 345g        | Zucker               | 1500g   | Äpfel ( Boskop )          |
| 200g        | Mehl                 | 250g    | Schmand                   |
| 4 Esslöffel | Zitronensaft         | 250g    | Quark                     |
| 3           | Eier                 | 50g     | Mandelblättchen           |
| 1 Päckchen  | Vanillepuddingpulver |         | Puderzucker zum bestäuben |

---

## Apfel Rahmkuchen

Als erstes die Äpfel schälen und vierteln. Dann 30g Butter, 50g Zucker und den Zitronensaft erhitzen. Die geschälten Äpfel hinzufügen und zugedeckt ca.10 Minuten dünsten und danach abkühlen lassen.

Jetzt 150g Butter schmelzen. Das Mehl, 100g Zucker, 1 Prise Salz mischen, danach die geschmolzene Butter zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Anschließend erneut Abkühlen lassen.

Nun den fertigen Rohteig in eine gefettete, runden 26er Springform drücken und einen Rand formen. Schmand, Quark, 150g Zucker, Eier, Puddingpulver miteinander verrühren. Die Äpfel abtropfen lassen, auf den Teig geben dann die Quarkmasse darüber verteilen. Mandelblätter darüber streuen.

Das Ganze bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Danach den Kuchen aus den Backofen nehmen, mit 45g Zucker bestreuen und 20g Butterflocken gut verteilen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten weiter backen.

Alles jetzt wieder auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.