



Apfel - Schmand - Kuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

180 g Butter oder Margarine
180 g Zucker
2 kleine Ei(er)
2 TL Backpulver
460 g Mehl
20 g Kakaopulver
4 Äpfel, geschält und klein geschnitten
2 Becher Schmand
100 g Zucker
1 Ei(er)
1 Becher Sahne
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

NÄHRWERT

Calories: 6174 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, die Hälfte des Teiges in eine Springform geben. Kleingeschnittene Äpfel darüber verteilen. Die Zutaten für die Haube mit einem Schneebesen vermengen und über die Äpfel geben. Danach aus dem restlichen Mürbteig Motive ausstechen und auf dem Schmandgemisch verteilen. Das Ganze dann für ca. 40 Min. bei 180° backen.