

# Apfelkuchen mit Cidre

Kuchen » Apfel

## Zutaten (16 Stücke)

- » 250g Mehl
- » 150g Butter/Margarine
- » 280g Zucker
- » 1 Ei(er)
- » 1kg Apfel/Äpfel
- » 2 EL Zitronensaft
- » 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
- » 750ml Cidre (lieblich)
- » 400ml Schlagsahne
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 2 EL Kakao

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Mehl, kalte Butter in Flöckchen, 80g Zucker und Ei zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30min kühlen.

2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Aus Puddingpulver, Cidre und 200g Zucker einen Pudding zubereiten.

3. Ofen auf 175°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (Durchmesser ca. 30cm), in die Form legen und einen Rand hochziehen. Die Äpfel mit der Puddingmasse vermengen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Den Kuchen 50-60min backen.

4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Auf dem Kuchen verstreichen und mit dem Kakaopulver bestäuben.

Nährwerte: 270kcal/E3g/F16g/KH53g pro Stück

angelegt am: 26.08.2004

Rezept-Nr: 1242

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke