

# Apfelkuchen mit Schmandguss

Kuchen » Apfel

## Zutaten (20 Stücke)

- » 20g Hefe
- » 150g Zucker
- » 200ml Milch
- » 375g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 50g Butter/Margarine
- » 1,5 kg Apfel/Äpfel
- » 1 Zitrone(n)
- » 50g Rosinen
- » 375g Schmand
- » 4 Ei(er)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

61-120min



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

Teig zubereiten

- 10g Zucker und Hefe in der warmen Milch auflösen
- Vorteig zugedeckt 10 min gehen lassen
- Mehl, 40g Zucker, 1 Ei, Salz, Butter mischen
- Masse mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten
- Teig zugedeckt 30 min gehen lassen
- Teig durchkneten
- Teig rechteckig ausrollen
- Teig auf einem gefetteten Blech verteilen
- dabei einen Rand hochziehen
- Teig wieder 10 min gehen lassen

Belag zubereiten

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden
- mit abgeriebener Zitronenschale und -saft, 50g Zucker und Rosinen mischen
- Obst auf dem Teig verteilen

Fertigstellung

- Kuchen bei 170°C 20min backen
- Eier, Schmand und 50g Zucker verrühren
- Mischung auf dem Kuchen verteilen
- weitere 30min backen

Nährwerte: 210kcal pro Stück

angelegt am: 30.09.2008

Rezept-Nr: 2295

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