Weihnachtlicher Apfelkuchen

Teig

- 125g Zucker
- 1Pck Vanillezucker
- 125g Butter
- 3Stk Eier
- 350g Mehl
- 1Pck Backpulver

Belag

- 4-5 Säuerliche Äpfel (Boskop oder Ähnliches)
- 200g Schmand
- 200g Sahne
- 1Pck Vanillepudding
- 50g Zucker
- 50g gehobelte Mandeln
- Zimt-Zuckermischung

Einen Mürbteig aus den angegebenen Zutaten herstellen.
In der vorbereiteten Stoneware rund ausrollen und einen Rand hochziehen.
Äpfel schälen, halbieren und auf den Teig geben.

Für den Belag
Schmand, Sahne, Pudding und Zucker aufkochen und heiss über die Äpfel geben. Zimt-Zucker und Mandeln auf den Kuchen streuen.
In den vorgeheizten Backofen bei 170 Grad mit Ober-Unterhitze 50-60 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de



www.wildes-steinwerk.de