

Allgäuer Rahmwähe mit Obst

Sahniger Obstkuchen mit feinem Boden, ein regionales Rezept

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
Fett

Belag:

etwa 700 g Äpfel

Knetteig:

225 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter

Rahmguss:

200 g Schlagsahne

150 ml Milch

150 g Zucker

4 Eier (Größe M)

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

40 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

1 Vorbereiten:

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und längs einschneiden. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa 2/3 Teig im Kuchenblech als Boden andrücken. Übriges Teigdrittel zu einer Rolle formen, in die Form legen und einen formhohen Rand andrücken. Die Äpfel mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen.

3 Rahmguss:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren und über den Äpfeln verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Äpfel können Sie je nach Saison Aprikosen, Kirschen, auch aus dem Glas/Konserve verwenden.
- Anstatt Dr. Oetker Gustin Speisestärke können Sie auch 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack verwenden.

