

Apfel-Nuss-Kuchen mit Schmandbelag

Ein saftiger Nusskuchen mit Äpfeln und einer Schmandsahne für Gäste

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Fettpfanne:

Fett

Rührteig:

10 kleine Äpfel (etwa 1,4 kg)
1 EL Zitronensaft
8 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
8 Eigelb (Größe M)
300 g Dr. Oetker gemahlene,
geröstete Haselnüsse
100 g gehobelte Haselnüsse
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Zum Verzieren:

100 g gehobelte Haselnüsse
4 EL Zimt-Zucker

Belag:

500 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
80 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g Schmand

1 Vorbereiten:

Äpfel schälen, halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Nüsse und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Teig auf dem Blech glatt verstreichen. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen, in den Teig drücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Minuten



Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ③ Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und sofort mit dem Zimt-Zucker mischen.

④ **Belag:**

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Schmand unterrühren und den Belag auf dem Boden wellenförmig verstreichen. Kuchen mit dem Nuss-Zucker-Gemisch bestreuen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie den Kuchen statt mit Haselnüssen mit Mandeln zu.
- Der Kuchen ist einfrierggeeignet.

