

# Apfel-Nuss-Kuchen mit Schmandbelag

Ein saftiges Apfel Nuss Kuchen Rezept mit Äpfeln & Haselnüssen, gebettet in einer cremigen Schmandfüllung.

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

### Schmand-Belag:

500 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

80 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

500 g Schmand

## Wie backe ich einen Apfel-Nuss-Kuchen mit 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 zubereiten:

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 Min.**



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

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen anstatt mit Haselnüssen mit Mandeln zubereiten.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

