

Apfel-Rahm-Kuchen

Dieser Apfel-Rahm-Kuchen schmeckt herrlich sahnig und fruchtig. Bestreut mit knusprigen Mandelblättchen ist der Kuchen ein raffinierter Genuss.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Streuselteig:

250 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

150 g weiche Butter

1 EL Milch

Apfel-Rahm-Belag:

600 g Äpfel, z. B. Elstar

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Sahne-Geschmack

50 g Zucker

600 g Schlagsahne

Zum Bestreuen:

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich einen Apfel-Rahm-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Etwa 2/3 der Streusel auf dem Springformboden verteilen und mit einem Esslöffel zu einem festen Boden andrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Streuselboden vorbacken.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Vorgebackenen Boden auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.



- ③ Übrigen Streuselteig zusammenkneten, zu einer Rolle formen und als etwa 3 cm hohen Rand an den Rand der Springform drücken.

④ **Apfel-Rahm-Belag zubereiten:**

Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Den Streuselboden damit belegen.

Erst Puddingpulver mit Zucker mischen, dann nach und nach mit einem Schneebesen mit etwa 5 EL der Sahne und verrühren. Übrige Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen und den Rahmpudding auf den Äpfeln verteilen. Mandeln aufstreuen und backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Einschub: Mitte

Backzeit: 35 - 40 Min.

Apfel-Rahm-Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen, den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann gut am Vortag zubereitet werden.

