

# Apfelmuskuchen vom Blech

Dieser Blechkuchen ist perfekt für viele Gäste. Ein lockerer Rührteig trifft auf fruchtiges Apfelmus und eine sahnige Schmandcreme.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Fett

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

2 EL Milch

### Außerdem:

1000 g Apfelmus ohne Zucker

### Schmandcreme:

400 g kalte Schlagsahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

250 g Schmand

### Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker

## Wie backe ich einen Apfelmuskuchen vom Blech?:

### ① Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### ② Rührteig zubereiten:

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 Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Apfelmus auf dem Kuchen gleichmäßig verstreichen.

4 **Schmandcreme zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Schmand in einer Schüssel verrühren und die Sahne unterheben. Schmandcreme auf dem Apfelmus vorsichtig verstreichen und den Apfelmuskuchen bis zum Servieren kalt stellen.

5 Apfelmuskuchen mit Zimt-Zucker bestreuen.

