

# Herbstkuchen

Saftiger Rührteig mit Nüssen, fruchtigen Äpfeln und sahnige Schmandcreme sorgt für den perfekten Herbstkuchen-Genuss. Bestes Herbstkuchen-Rezept.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Apfel-Belag:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

### Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

1 Pr. Salz

3 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

etwa 2 EL Milch

### Haselnuss-Krokant:

25 g Butter

50 g Zucker

1 EL Milch

50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

### Schmand-Sahne-Creme:

200 g Schmand

30 g Zucker

200 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

gemahlener Zimt

Wie backe ich ganz einfach einen leckeren Herbstkuchen?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Apfel-Belag Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen. 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, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Haselnüssen mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel kranzförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.

#### 3 Haselnuss-Krokant zubereiten:

Butter mit Zucker und Milch in einem kleinen Topf zerlassen. Nüsse zufügen und unter Rühren etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze bräunen. Die Masse auf einen Bogen Backpapier geben, etwas verteilen und erkalten lassen.

#### 4 Schmand-Sahne-Creme zubereiten:

Schmand mit Zucker und **1 Pck.** Sahnesteif verrühren. Sahne mit **1 Pck.** Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter den Schmand rühren. Die Schmand-Sahne-Creme auf dem Kuchen verstreichen. Den Herbstkuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

#### 5 Den Krokant vor dem Servieren auf den Herbstkuchen geben und mit Zimt bestreuen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen lässt sich ohne Schmand-Sahne-Creme gut einfrieren.
- Statt mit selbstgemachtem Haselnuss-Krokant den Kuchen mit Dr. Oetker Haselnusskrokant bestreuen.