

Herbstlicher Schmandkuchen

Cremiger Rahmkuchen mit Haferflockenstreuseln.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

Füllung:

500 g Äpfel
500 g Birnen
500 g Zwetschgen oder Pflaumen
720 g Apfelmus
400 g Schmand
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine

Haferflocken-Brösel:

100 g Semmelbrösel
(Paniermehl)
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g kernige Haferflocken
1 TL gemahlener Zimt
150 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Füllung:

Äpfel, Birnen und Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entkernen, bzw. entsteinen, in kleine Stücke schneiden und mischen. Apfelmus mit Schmand und Soßenpulver verrühren.

2 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: 0 Min.

3 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Blech zu einem Boden andrücken.

4 Apfelmus-Schmand-Masse auf dem Boden verstreichen. Das vorbereitete Obst darauf verteilen.



5 Haferflocken-Brösel:

Semmelbrösel, Zucker, Vanillin-Zucker, Haferflocken und Zimt in einer Schüssel mischen. Das Öl hinzufügen und alles verrühren, bis eine bröselige Masse entsteht. Diese über den Früchten verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 45 Min.

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Erst dann den Backrahmen lösen und entfernen.

