



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

4 Stk.	Eier
140 g	Staubzucker
100 g	geriebene Nüsse
40 g	Mehl
	Zimt, gemahlen
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschalen, unbehandelt
380 g	Apfelsaft
1 Pkg.	Puddingpulver, Vanille
2 EL	Zucker
4 Stk.	Äpfel
250 ml	Schlagobers
125 ml	Sauerrahm
2 EL	Staubzucker

Quellen:

- Maria Müllegger: *Privatrezept*

Winterapfelkuchen

Zubereitung

Boden

- Zutaten (für 12 Portionen): 4 Eier, 140 g Staubzucker, 100 g geriebene Nüsse, 40 g Mehl, Zimt, Vanillezucker und Schale einer Zitrone
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen.
- Nüsse, Zimt und Mehl unterrühren und im vorgeheizten Backofen ca. 20 min. backen (Heißluft 180 Grad).

Belag

- Zutaten (für 12 Portionen): 380 g Apfelsaft, 1 Pkg. Vanillepudding, 1/2 Pkg. Vanillezucker, 2 EL Zucker, 4 geriebene Äpfel, 1/4 l Schlagobers, 1/8 l Sauerrahm, 1 - 2 EL Staubzucker und Zimt
- Mit Apfelsaft, Vanillepudding, Vanillezucker und Zucker einen Pudding kochen.
- Die geriebenen Äpfel in Pudding kurz dünsten. Pudding auf den ausgekühlten Kuchen streichen.
- Schlagobers schlagen, Sauerrahm unterrühren, etwas Staubzucker dazugeben.
- Die Masse auf den erkalteten Pudding streichen und mit Zimt betreuen.