



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



Foto: Carolin Mayer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Boden

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

Belag

- o 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
- o Mit Apfelsaft, Vanillepudding, Vanillezucker und Zucker einen Pudding kochen.
- o Die geriebenen Äpfel in Pudding kurz dünsten. Pudding auf den ausgekühlten Kuchen streichen.
- o Schlagobers schlagen, Sauerrahm unterrühren, etwas Staubzucker dazugeben.
- o Die Masse auf den erkalteten Pudding streichen und mit Zimt betreuen.