

Apfel Creme Schnitten

Von Kuchenfee

Ich bin Konditorin Lisa, besser bekannt als Kuchenfee Lisa, und heute öffne ich die Türen meiner Backstube, um mit euch ein unwiderstehliches Herbstrezept zu teilen: meine saftigen Apfel Vanillecreme Schnitten.



In diesem Video werde ich euch Schritt für Schritt durch die Zubereitung dieser Köstlichkeit führen, bei der der Nussboden nicht nur saftig, sondern auch voller Aromen ist. Der Boden mit seiner feinen Haselnussnote wird eure Sinne verzaubern und perfekt zur samtigen Vanillecreme passen, die ich wie einen himmlischen Pudding zubereite.

Für die Äpfel empfehle ich die Sorten Cox oder Fuji, da sie beim Backen ihre Form behalten und dem Kuchen eine fruchtige Frische verleihen, ohne ihn zu verwässern.

Das ausführliche Rezept könnt ihr auf meiner Website kuchenfee.de finden und ganz einfach ausdrucken, um es in eure eigene Backsammlung aufzunehmen.

Lasst uns gemeinsam in den Genuss dieses einfachen Herbstrezepts kommen, bei dem unsere Küche nach Zimt und Liebe duftet. Vergesst nicht, den "Like"-Button zu drücken und meinen Kanal zu abonnieren, um keine weiteren köstlichen Rezepte zu verpassen.

Also, schnappt euch eure Schürzen, macht euch bereit für eine kulinarische Reise und lasst uns zusammen backen! 🍎✨

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	40 min	n/a	50 min

16 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KUCHEN BODEN

150 g Butter

weich

170 g Zucker

1 Paket Vanillinzucker

1 Prise Salz

5 x Eier, M

Raumtemperatur; M

300 g Mehl

50 g Nüsse

gemahlen

2 TL Backpulver

500 g Äpfel, Fuji oder Cox

gewürfelt; Fuji oder Cox

CREME

450 ml Milch

45 g Speisestärke oder Puddingpulver Vanille

4 EL Zucker

150 g Butter

Etwas gemahlene Vanille oder 2 Pck

Vanillinzucker

TORTENGUSS

2 Paket Tortenguss

Etwas Zucker

Apfelsaft

DEKOR

etwas Sahne

Apfelspalten

Zimt

Werkzeuge

Backblech

Backrahmen

Schneebesen

Waage

Küchenmaschine

Gummilippe

Topf

Zubereitung

1. NUSSBODEN

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Form am Boden mit Backpapier auslegen. Meine Form hat ein Maß von 33 x 23 cm.

02 Butter mit Salz, Vanillinzucker & Zucker kräftig aufschlagen, dann ein Ei nach dem anderen gründlich einschlagen.

- 03** Die trockenen Zutaten kurz vermischen und durch ein grobes Sieb auf die Masse geben und einrühren.
- 04** Den Teig in die Form geben, verstreichen und mit den Äpfeln toppen.
- 05** Im Ofen rund 40 Minuten ausbacken, während dessen schon die Creme herstellen.

2. VANILLECREME

- 01** Milch mit Zucker zum Kochen bringe, vorher einen großen Schluck abnehmen um die Stärke darin zu lösen.
- 02** Sobald die Milch zu kochen beginnt, die Stärkemischung einrühren und unter rühren etwa zwei Minuten brodelnd aufkochen.
- 03** Die abgebundene Creme vom Herd nehmen und die Butter einrühren, dann etwas abkühlen lassen.
- 04** Ist der Boden nur noch warm, kann die Creme darauf verteilt werden. Die Creme darf zu diesem Zeitpunkt noch heiss/warm sein.
- 05** Den Kuchen nun auf Raumtemperatur kommen lassen.

3. APFELGUSS

- 01** Den Tortenguss nach Packungsanleitung herstellen und über den Kuchen verteilen, fest werden lassen und mit der geschlagenen Sahne sowie Apfelspalten und Zimt dekorieren.