

Apfel Schmand Kuchen

Von Kuchenfee

FrISChe Äpfel vom Wochenmarkt, eine cremige Schicht aus Schmand und Vanillepudding, dazu ein zarter Mürbeteig: **genau dieser Klassiker** ist mein Lieblingsbegleiter durch den Herbst. Statt mit reinem Schmand arbeite ich hier mit zwei Bechern Schmand und etwas Quark, das macht die Füllung leichter und gibt ihr eine feine, frISChe Note. Die fein-säuerlichen Äpfel vom Marktstand am Freitag haben mich zu diesem Rezept inspiriert, und seitdem ist es bei mir im Herbst kaum noch wegzudenken.

Den Trick fürs gute Gelingen verrate ich euch direkt: **zwei Päckchen Puddingpulver auf die normale Milchmenge**, damit die Masse fest genug bindet, wenn ihr die Apfelhälften später hineindrückt. So sackt nichts durch, und der Kuchen bekommt diesen schönen, sauberen Anschnitt, den ich an einem cremigen Schmandkuchen so liebe. Mit der Aprikotur am Schluss sieht das Ganze richtig konditormäßig aus. Hier kommt mein Rezept für den cremigen Apfel Schmand Kuchen aus der Springform:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
15 min	45 min	n/a	1 Std.

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 75 g Butter
 - weich
- 70 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 x Ei
 - Verquirlt, nach Bedarf

FÜLLE

- 500 ml Milch
- 2 Paket Puddingpulver
 - Vanille
- 1 Paket Vanillinzucker
- 600 g Schmand
- 1 kg Äpfel, kleine
 - kleine

Werkzeuge

- Springform 26 cm
- Schüssel
- Waage

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und in die 26er Springform geben, am Boden fest andrücken.
- 02** Den Pudding nach Packungsanleitung mit dem Vanillinzucker kochen und unter gelegentlichem rühren abkühlen lassen.
- 03** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 04** In den abgekühlten Pudding nun die Schmand rühren.
- 05** Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen dann in einem kreuzmuster an der Oberseite einritzen.
- 06** Die Fülle in die Springform geben, die Äpfel dicht an dicht in die Fülle setzten und alles rund 45 Minuten goldig backen.