Apfel Schmand Zimt

Von Lilijakuchenfee Melanie Herwig

Zutaten (26cm Springform)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**40 min**	**n/a**	**1 Std.**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG:

- **175 g** Butter
  kalt
- **175 g** Zucker
- **200 g** Mehl
- **1 TL** Backpulver
- **1 x** Ei

FÜLLUNG:

- **5 x** Äpfel
- **500 ml** Apfelsaft
- Saft von 1 Zitrone
- **200 g** Zucker
- **2** Vanillepuddingpulver **Päckchen**

BELAG:

- **400 ml** Sahne
- **200 g** Schmand
- **2** Vanillezucker **Päckchen**
- **2 TL** Zucker + Zimt

Werkzeuge

- Springform
- Waage

Zubereitung

01 Zuerst den Mürbeteig vorbereiten. Dafür Butter, Zucker, Mehl, Backpulver und Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

02 In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Apfelsaft mit Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren und zum Kochen bringen. Solange unter Rühren kochen, bis der Pudding dickflüssig wird.

03 Dann die Apfelstücke unterheben und die Masse auskühlen lassen.