

Apfel-Sahne-Schmand-Kuchen

5 Eier
250 g Zucker
250 g Butter (Sanella)
250 g Vollkornmehl
½ P. Backpulver

Belag:
800 – 1000 g Äpfel
2 Becher Sahne
2 Becher Schmand
2 P. Van.-Zucker

Aus diesen Zutaten einen Rührteig herstellen auf ein Blech streichen und mit den geschälten und in Würfel geschnittenen Äpfeln belegen.

2 Becher Sahne steif schlagen, nach Belieben süßen
(2 P. Van.-Zucker und
2 Becher Schmand vorsichtig darunter ziehen

Auf dem gebackenen und ausgekühlten Apfelkuchen verstreichen und mit Zimmt bestäuben.

Bei 150 – 175° ca. ½ Std. backen.