

Apfel-Schmand Schnitten



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Die Zutaten für den Teig (bis auf die Äpfel) in den Mixtopf geben. 30 Sekunden / Stufe 4 zu einem Teig verarbeiten.
2. Den großen Ofenzauberer einfetten und den Teig darauf streichen. Die Äpfel schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Auf dem Teig verteilen.
3. Den Kuchen auf dem Rost, unterste Schiene 30 Minuten backen.
4. Den Kuchen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für den Belag die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Schmand unterheben. Auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen.
6. Zucker und Zimt miteinander vermischen. Auf den Kuchen streuen.

Zutaten:

ATEN

Für den Teig

4 Eier
250 g Butter
200 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker oder 1 TL Vanillezucker selbstgemacht
250 g Weizenmehl Type 405
1 TL Backpulver
5-7 Äpfel

Für den Belag

500 g Sahne
500 g Schmand
3 Pckg. Sahnesteif
5 Pckg. Vanillezucker oder 5 TL Vanillezucker, selbstgemacht
5 EL Zucker, 1 EL Zimt

Benötigtes

Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zubereitungszeit

30 Minuten Backzeit