

Apfel-Blechkuchen mit Sauerrahm

Der Apfel-Blechkuchen mit Sauerrahm ist ein tolles Rezept für Gäste. Auch Kinder lieben diesen Kuchen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

650 g	Äpfel
250 g	Butter
150 g	Zucker
4 Stk.	Eier
100 g	Sauerrahm
200 g	Topfen
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
350 g	Mehl
50 g	Tapiokastärke
1 Packung	Backpulver
120 g	Mandelblättchen
2 EL	Zucker
30 g	Butterflocken

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Blechkuchen mit Sauerrahm** den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Butter mit Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig schlagen.
2. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann den Topfen, Sauerrahm und Zitronensaft dazugeben und verrühren. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls unterheben.

3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben und dann mit dem Teig vermengen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Mit den Mandelblättchen und dem Zucker bestreuen.
5. Die Butterflöckchen über dem Kuchen verteilen und diesen dann ca. 40 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Apfel-Blechkuchen mit Sauerrahm Schlagobers und frische Beeren servieren.