Apfel in Vanille-Sahne

Der Apfel in Vanille-Sahne schmeckt einfach wunderbar und dieses Rezept lässt sich auch mit anderen Früchten variieren.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 4,1 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

Mürbeteig

1 Stk.	Ei
125 g	Butter
125 g	Zucker
250 g	Mehl

Creme

2 Packungen	Vanillepuddingpulver
4 Becher	Schlagobers
5 Stk.	Äpfel

Zubereitung

1. Den Mürbeteig zubereiten, und in eine mit Backpapier und gefettete Springform geben.Den Teigrand etwas hochziehen. Darauf nun die geschälten und entkernten Apfelstückchen geben.

2. Den Vanillepudding wie gewohnt zubereiten - nur halt mit Schlagobers und diesen heiß über die Äpfel gießen. Falls der Kuchen zu braun wird während des Backens ihn mit Backpapier oder Alufolie abdecken. Backzeit 75 Min. bei 175 Grad Ober und Unterhitze.

Tipp

Einen Tupfer Schlagobers dazureichen.