Apfel-Sauerrahmkuchen

Das Rezept für den Apfel-Sauerrahmkuchen, ist ein bodenständiges Rezept, wie man es noch von der Großmutter kennt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

50 g	Butter
2 Stk.	Eier
100 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für den Belag

4 Stk.	Äpfel
150 g	Kristallzucker
2 Stk.	Eier
400 g	Sauerrahm
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
400 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Apfel-Sauerrahmkuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, und den Ring gründlich einfetten. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die weiche Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und gut unterrühren.

3. Nun die Masse in die Springform geben, glattstreichen und dabei mit einem Löffel einen Rand am Ring (ca. halb hoch) ziehen. Da die Masse sehr zäh ist, empfiehlt es sich, den Löffel zwischendurch immer wieder etwas anzufeuchten.

4. Jetzt die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Diese anschließend auf dem Boden verteilen.

5. Als nächstes den Sauerrahm mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter den Sauerrahm heben.

6. Abschließend die Creme auf den Äpfeln verteilen und glattstreichen. Der Kuchen sollte nun ca. 60 Minuten bei 180°C, auf mittlerer Schiene backen. Danach die Temperatur auf 150°C reduzieren und weitere ca. 30 Minuten backen lassen. Sollte der Kuchen obendrauf zu dunkel werden, kann man ihn mit etwas Alufolie abdecken.

7. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen im Ofen (bei geschlossener Tür) erkalten lassen. Jetzt noch mit einem Messer vorsichtig den Ring entlangfahren, um den Kuchen aus der Form zu lösen, dann kann serviert werden.

Tipp

Den Apfel-Sauerrahmkuchen kann man zusätzlich noch mit Zimt und Nüssen verfeinern, oder man ersetzt die Äpfel durch Birnen.