Apfelkuchen mit Creme, Zucker & Zimt

Der Apfelkuchen mit Creme, Zucker & Zimt schmeckt sehr saftig und lädt bei einer Tasse Kaffee zum Genießen ein. Ein Rezept für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eier
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Mineralwasser mit Kohlensäure
3 Tassen	Mehl
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Äpfel

Für die Creme

400 g	Schlagobers
400 g	Sauerrahm
2 Packungen	Sahnesteif
1 Glas	Apfelmus (300-400g)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen mit Creme, Zucker & Zimt** ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Tassenmaß beträgt ca. 180ml Fassungsvermögen.

2. Dann die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

3. Nun die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen.

4. Jetzt das Mineralwasser hinzufügen.

5. Danach das Öl unterrühren.

6. Als nächstes das Mehl mit dem Backpulver vermengen, gesiebt hinzufügen und gleichmäßig unterheben.

7. Dann den Teig aufs Backblech geben und glatt streichen.

8. Jetzt die Apfelstücke gleichmäßig über den Teig verteilen. Der Kuchen sollte jetzt ca. 25-30 Minuten goldbraun backen und hinterher komplett auskühlen.

9. Dann den Kuchen gleichmäßig dünn mit dem Apfelmus bestreichen.

10. Für die Creme nun das Schlagobers mit dem Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen.

11. Nun den Sauerrahm unterheben.

12. Jetzt die Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Der Kuchen sollte anschließend kühl gelagert ca. 2 Stunden ruhen.

13. Kurz vor dem Servieren den Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen und in Stücke schneiden.

Tipp

Wer den Boden vom Apfelkuchen mit Creme, Zucker & Zimt nicht ganz so saftig haben möchte, kann den Apfelmus auch komplett weglassen.