Schwäbischer Apfelkuchen mit Rahmguss (26 cm Springform)

Zutaten Teig

300 g Weizenmehl „All Purpose Flour“ (Type 550)

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

150 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Teelöffel Vanillearoma oder 1 Tütchen Vanillezucker

1 Ei

Zutaten Belag

6 große Äpfel

80 g Rosinen

700 ml Sahne

100 g Zucker

37 g Vanillepudding (1 Päckchen)

etwas Zimt

Vorbereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und halbieren (nicht wie üblich in kleine Stücke schneiden)
2. Backofen rechtzeitig auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

2. Weiche Butter, Zucker, Ei und Vanillearoma mit Rührbesen verrühren
4. Mehl und Backpulver vermischen und zugeben
5. Masse mit Knethaken auf Stufe 1 kurz verkneten (ergibt eine sehr krümelige Masse)
6. Teig zu einer Kugel zusammendrücken
7. In Plastikfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank geben
8. Teig in Springform geben, andrücken und am Rand dünn hochziehen
9. Teigboden vielfach mit einer Gabel einstechen
10. Vanillepudding mit 350ml Sahne und 50 g Zucker kochen
13. ca. 350 ml Sahne mit 50g Zucker schaumig schlagen
14. geschlagene Sahne unter die etwas abgekühlte Puddingmasse heben
15. etwas dieser Pudding-Sahnemasse auf Teigboden verteilen
16. Rosinen darauf verteilen
17. Apfelhälften darauf verteilen
18. mit etwas Zimt bestreuen
19. restliche Puddingmasse darauf verteilen

Backen

20. Kuchen bei 175°C auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde backen

https://www.siam-info.de/leben_in_thailand/hobbys/backen/rahm_apfelkuchen.html