

# Apfelkuchen

Zutaten für eine Springform von 24 cm ø

Für die Creme:

1 ST Ei, M  
50 g Zucker  
1 MS Vanilleschotenmark  
0,5 EL Mehl, glatt

125 ml Milch  
25 g Butter

Für die Kuchenmasse:

2 ST Eier, M  
120 g Zucker  
40 ml Milch  
90 ml Tafelöl  
80 g Sauerrahm

220 g Mehl, glatt  
1,5 TL Backpulver

1 ST Apfel, groß  
Staubzucker zum Bestäuben



Herstellung:

1. Ei, Zucker, Vanilleschotenmark und das Mehl in einem kleinen Topf glattrühren.
2. Milch glatt einrühren.
3. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis es eindickt.
4. Vom Herd nehmen und die Butter einrühren.
5. Creme in einen Spritzsack, mit einem ca. 3/4 cm Durchmesser einfüllen.
6. Die Eier und den Zucker, Milch, Öl und den Sauerrahm in einer Schüssel glattrühren.
7. Mehl mit Backpulver vermengen und unter 2 Mal unter die Eimasse einrühren bis keine Klümpchen mehr sind.
8. Springform mit Backpapier am Boden belegen(einklemmen) Form mit Butter und etwas Mehl auskleiden.
9. Kuchenmasse gleichmäßig einfüllen und glattstreichen.
10. In Schneckenform die Puddingmasse aufdressieren.
11. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse wegschneiden und die Apfelvierteln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
12. Entlang der Creme die Apfelscheiben leicht in die Kuchenmasse stecken.
13. Bei 175° C im Backofen für ca. 45 Minuten backen.
14. Die Form 30 Minuten überkühlen lassen, entlang der Springform mit einem Messer den Kuchen lösen und mit Staubzucker bestreuen.

