

Lieblings-EI Rezept-Tipp

Apfelschmandkuchen mit Streusel

...wenn Äpfel, Schmand und Streusel sich auf eine Lieblings-EI Liebeleie einlassen



Zutaten:

200g Heumilch Naturbutter aus dem Lieblings-Ei Kühlregal, 180g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Lieblings-Ei aus mobiler Freilandhaltung, 400g BIO Mehl aus unserem Hoflädchen, 1 Päckchen Backpulver, 750g Lieblings-EI Äpfel, 2 EL Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, 1 Becher Schmand, 3 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Zunächst knetet man die Heumilchbutter mit dem Zucker zu einem Teig. Anschließend fügt man Mehl, Backpulver, ein Päckchen Vanillezucker und das Lieblings-Ei hinzu. Alle Lieblingszutaten werden zu einem Teig geknetet und im Kühlschrank eine gute halbe Stunde kalt gestellt.

In der Zwischenzeit schält man die Äpfel und hobelt sie in dünne Scheiben. Schließlich werden die Äpfel zusammen mit dem Schmand und den restlichen 3 Päckchen Vanillezucker vermischt.

Die Springform wird eingefettet und 2/3 des Teiges werden darauf verteilt. Der Teig wird dabei am Rand hochgezogen. Im Anschluss gibt man die Apfelschmandmischung auf den Teig, formt aus dem Rest des Teiges Streusel und verteilt sie auf dem Kuchen. Wer mag kann gerne noch ein paar gehobelte Mandelblättchen zusammen mit der Zucker-Zimtmischung darüber streuen. Der Kuchen benötigt 30 - 35 Minuten bei 200°C Ober/Unterhitze.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!!!