

Apfelkuchen mit Vanille

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. / Backen: ca. 1 Std.

Für die "Rosettenform" oder eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Beutel Vanillecreme-Pulver zum Kochen (z.B. Vanille Dessert oder Dawa)

1,8 dl Halbrahm

2 Äpfel (z.B. Jonathan, ca. 350 g), geschält, geachtelt, in feinen Scheiben

Belag

3 Äpfel (z.B. Jonathan, ca. 520 g), geschält, in feinen Schnitzen

3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre mit ca. 2 Teelöffel Wasser verrührt, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

1. Butter in einer Schüssel weich rühren. **2.** Zucker und alle Zutaten bis und mit Eiern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. **3.** Mehl und Backpulver darunter mischen. **4.** Vanillecreme-Pulver mit dem Halbrahm verrühren. Ein Drittel des Teiges darunter rühren. Apfelscheibchen darunter mischen. **5.** Restlichen Teig auf dem Boden der vorbereiteten Form ausstreichen, dabei den Teig am Rand ca. 4 cm hochziehen. Apfelmasse darauf verteilen, glatt streichen. **6.** Apfelschnitze ziegelartig darauf verteilen, dabei in der Mitte eine Rosette formen.

Backen: ca. 1 Std. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Äpfel sofort mit der Konfitüre bestreichen. Kuchen abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.



B E A N S

. w i r k o c h e n