

Apfelkuchen mit Zimt-Creme



Einkaufsliste:

225g Mehl
100g Butter
50g Zucker
½ TL Backpulver
1-2EL Creme Fraiche

4Eier
300ml Milch
80g Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimt
70g Mehl
4-5 Äpfel je nach Größe
1EL Zitronensaft

Außerdem
150g Creme Fraiche
100ml Sahne
30g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote

So wird's gemacht

Der Teig: Mehl, Zucker, Backpulver und Butter krümelig verkneten und nach und nach Creme Fraiche hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht. Teig bemehlen und ausrollen. In die gebutterte Springform geben und 30 Minuten kalt stellen.

Die Füllung: Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Eier mit dem Zucker aufschlagen. Zimt, Vanillezucker, Mehl und Milch hinzugeben und gut verrühren. Äpfel in die Masse rühren. Masse auf den Boden geben und den Kuchen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 45-60 Minuten backen bis der Kuchen nicht mehr „hin und her wackelt“. Vollständig abkühlen lassen.

Sahne aufschlagen, Creme Fraiche mit dem Puderzucker und Vanille hinzugeben und cremig rühren. Auf den Kuchen geben und mit Zimt bestreuen. Servieren.