

Apfelkuchen mit Cidre

Schwierigkeit:

Mittel

Menge:

Personen

Dauer:

90 Minuten Arbeitszeit

Garzeit:

45-60 min

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- Springform ca. 30cm Durchmesser
- Mürbteig von 300g Mehl
- 1 kg säuerliche Äpfel(Boskop)
- 2-3 EL Zitronensaft
- 3/4l Cidre
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 400g Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker oder 1/2 TL reine Vanille
- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Anleitung

1. Den Mürbteig zubereiten und ausgewellt im Blech kaltstellen.
2. Aus Cidre, Zucker und Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Währenddessen...
3. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden. Mit Zitronensaft vermischen.
4. Die Äpfel auf dem Teigboden verteilen. Den Pudding durchrühren und darübergießen. Den Kuchen ca. 45 min. backen, bis der Rand fest ist.
5. Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Kurz vor dem Verzehr die Sahne steifschlagen, auf dem Kuchen verteilen und dick mit Kakao bestäuben.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Der Kuchen lässt sich (bis auf die Sahnehaube) sehr gut am Vortag zubereiten.

Quelle

Ursel

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/apfelkuchen_mit_cidre/index?rev=1674988507

Last update: **2023/01/29 11:35**