

## Apfelkuchen mit Zimt und Sahnehaube

- \* 150 gr. Butter
- \* 150 gr. Zucker
- \* 250 gr. Mehl
- \* 1 Ei
- \* 1 TL Backpulver
- \* 6 Äpfel / säuerlich
- \* 750 ml Apfelsaft
- \* 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- \* 4 EL Zucker
- \* 2 Becher Schlagsahne
- \* Baiser
- \* Zimt

Butter, Zucker, Mehl, Ei und Backpulver zu einem Mürbeteig verarbeiten und den fertigen Teig in einer Springform verteilen / einen hohen Rand ziehen.

Äpfel schälen, würfen und auf dem Teig verteilen.

Für den Belag 2 Pck. Vanillepudding mit 4 EL. Zucker mischen und in etwas Apfelsaft anrühren. Den restlichen Apfelsaft zum Kochen bringen. Das angerührte Puddinggemisch unter den kochenden Apfelsaft rühren, unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen und über den Äpfeln gleichmäßig verteilen.

Bei 160 Grad Umluft / 60 Minuten backen.

Abkühlen lassen, Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Baiser zerbröseln (in einen Gefrierbeutel geben + klein klopfen) und über die Sahne streuen / etwas Zimt darüber / fertig.

Der Kuchen ist ein leckerer Weihnachtskuchen, durch den frischen Apfel und Vanillepudding aber auch ein herrlich frischer Genuss im Sommer.

Guten Appetit!