

Bratapfel-Schmandkuchen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Zutaten Mürbeteig:</p> <ul style="list-style-type: none">• 250 g Mehl• 1 Prise Salz• 150 g Butter• 100 g Zucker• 1 Eigelb <p>Zutaten Belag:</p> <ul style="list-style-type: none">• 300 g Äpfel• 4 EL Haselnusskrokant• 2-3 TL Zimt• 6 Eier• 60 g Vanillezucker	<ol style="list-style-type: none">1. Aus allen Zutaten für den Mürbeteig wird mit der Küchenmaschine ein lockerer Teig geknetet. Diesen anschließend in eine gebutterte Form (26 Ø) bröseln und nur leicht andrücken.2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier mit dem Vanillezucker schaumig schlagen und den Schmand unterheben. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Äpfel unterheben.3. Die Masse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen. Nach dem Backen mit Krokant und Zimt nach Belieben bestreuen. Danach abkühlen lassen.
Bei 180 ° Umluft ca. 30-40 Minuten backen.	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied

Rezept von Waltraud Baustian