



Rahm – Apfelkuchen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Kuchen Form mit Backpapier auslegen.

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Hefe und Salz zu einen weichen Teig kneten.

Diesen nun für 30 Minuten gehen lassen.

Nach 30 Minuten den Teig ausrollen und in die form geben.

Noch mal 30 Minuten ruhen lassen.

Äpfel schälen entkernen und in Spalten schneiden.

Diese auf den Teig verteilen.

Für den Guss Eier mit Sahne, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen

Verquirlen und die Masse auf die Apfelspalten gießen.

Den Kuchen nun für 50 Minuten backen.

Nach den Backen den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker

Bestäuben.