**Apfel-Sauerrahm Kuchen**

**Teig:**

150 g Butter

150 g Zucker

½ Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

3 Eier

125 g Mehl

1 TL Backpulver

**Überguss:**

5 EL Milch

125 g Sauerrahm

2 Eier

50 g Zucker

½ Mark einer Vanilleschote

**Belag:**

500 g Äpfel

2 EL Zitronensaft

1. Backrohr auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen, Tortenform befetten und bebröseln
2. Teig: Butter, Zucker, Vanillemark, Salz cremig schlagen, die drei Eier nach und nach unterrühren
3. Das Mehl abwechselnd mit dem Backpulver unterheben und anschließend in Form streichen
4. Guss: Milch, Sauerrahm, Eier, Zucker und Vanillemark vermischen, die Hälfte auf die Teigmasse gießen
5. Äpfel schälen, Gehäuse ausstechen *ringelig* schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
6. Apfelringe in der Form gleichmäßig verteilen
7. Restlicher Guss darübergießen
8. Backen: 1 Stunde bei 150°C Ober- und Unterhitze

**Gutes Gelingen! =)**