



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 10.10.2025

Apfel-Schmand-Kuchen

Für 10-12 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

90 g zimmerwarme Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
1 Ei (Größe M)
250 g Mehl (Type 550)
1 TL Backpulver

Für die Apfelfüllung:

750 g säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
2 EL Zitronensaft
300 g kalter Apfelsaft
100 g Zucker
etwas Zimt
30 g Vanillepuddingpulver

Für die Schmandmasse:

400 g Schmand
100 g saure Sahne
100 g Zucker
20 g Vanillepuddingpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Größe M)

Für die Oberfläche:

50 g Zucker
1 TL Zimt

Außerdem:

Tortenring oder Springformrand (Ø 26 cm)
Backblech
Backpapier für das Blech
Teigrolle Rollholz
weiche Butter für den Tortenring

Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** die Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und von Hand verkneten.
2. Das Ei zugeben und unterkneten.
3. Das Mehl und das Backpulver mischen, auf die Buttermischung sieben und kurz unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kaltstellen.

4. **Für die Apfelfüllung** die Äpfel abbrausen, trocknen und schälen. Äpfel vierteln und entkernen (es sollten dann ca. 600 g geviertelte Äpfel zur Weiterverwendung sein). Apfelviertel etwa 1 cm groß würfeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sich die Apfelwürfel nicht verfärben.
5. 200 g Apfelsaft, Zucker und etwas Zimt in einen mittelgroßen Topf geben und aufkochen.
6. Inzwischen 100 g Apfelsaft und Puddingpulver in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Mischung unter Rühren in den kochenden Apfelsaft geben und unter Rühren aufkochen.
7. Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft zugeben und unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Apfelmischung abkühlen lassen.
8. **Für die Schmandmasse** den Schmand und die saure Sahne in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
9. Den Zucker und das Puddingpulver und den Vanillezucker mischen und unter die Schmandmasse rühren. Das Ei zugeben, unterrühren und die Mischung beiseitestellen.
10. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
11. Den Mürbeteig etwa 3 mm dick ausrollen und mit einem Tortenring (5 cm hoch, Ø 26cm) einen Boden ausstechen.
12. Den Boden im heißen Ofen auf dem Blech im unteren Ofendrittel etwa 10 Minuten anbacken.
13. Den restlichen Mürbeteig etwa 3 mm dick ausrollen und in 5 cm breite Streifen schneiden.
14. Das Blech mit dem Boden aus dem Ofen nehmen, Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
15. Den vorgebackenen Boden auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Inzwischen den Rand des Tortenrings sorgfältig mit Butter fetten.
16. Den Boden auf dem Blech mit dem gefetteten Tortenring umstellen.
17. Die Mürbeteigstreifen an den inneren Rand des Tortenrings legen. Die Apfelfüllung auf dem Boden verteilen, die Schmandmasse daraufgeben und glattstreichen.
18. **Für die Oberfläche** Zucker und Zimt in eine kleine Schüssel geben und mischen. Den Zimtzucker auf der Schmandmasse verteilen
19. Den Apfel-Schmand-Kuchen im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 35 - 40 Minuten backen und im Tortenring auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen.
20. Den Apfel-Schmand-Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Den Kuchen in 10-12 Stücke schneiden und servieren.