

Schräges Springblech Ø 32cm



Art.-Nr. 661370



STÄDTER®

Apfel küsst Vanille

FÜR SPRINGBLECH Ø 32 CM | ARBEITSZEIT: CA. 45 MIN. | BACKZEIT: CA. 30-40 MIN.

Zutaten für den Quark-Öl-Teig: 400 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200 g Magerquark, 75 ml Milch, 75 ml Öl | **Zutaten für den Guss:** 300 g Crème fraîche, 4 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Pck. Vanillesoßenpulver, 150 g Zucker, 1 kg Äpfel | **Außerdem:** Etwas Aprikosenmarmelade, „STÄDTER Süßer Schnee“

Zubereitung des Quark-Öl-Teiges:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, ausrollen und die gefettete Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Äpfel mit Schale in dünne Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit etwas aufgekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und abkühlen lassen.

Nach Belieben mit „STÄDTER Süßer Schnee“ absieben.

Zubereitung des Gusses:

Alle Zutaten mit einem Handmixer glattrühren, auf den Äpfeln verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30-40 Min. backen.

