

Saftiger Apfelkuchen

(24 Portionen)

Zutaten:

1200 g Äpfel, vorbereitete und in Stücke geschnitten
100 ml Zitronensaft
100 ml Wasser
Süßstoff für 75 g Zucker

Teig:

22 TL (110 g) Pflanzenmargarine
24 TL (120 g) Zucker
1 TL Vanillearoma
3 Eier
8 EL (120 g) Schmand 24 % Fett
300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Pflanzenmargarine

Streusel:

300 g Weizenmehl
30 TL (150 g) Zucker
1 TL Vanillearoma
20 g Mandeln, gemahlen
36 TL (180 g) Margarine, 60 %

Zubereitung:

- Die Äpfel in Zitronensaft, Wasser und Süßstoff aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln und abkühlen lassen.
- Margarine, Zucker und Vanillearoma cremig rühren, nach und nach die Eier einzeln unterrühren, je Ei etwa ½ Minute.
- Anschließend den Schmand unterrühren.
- Mehl und Backpulver auf die Masse sieben und unterrühren.
- Backblech mit 1 TL Margarine einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen.
- Apfelkompott gleichmäßig auf den Teig verteilen.
- Alle Streusel-Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten und auf dem Apfelkompott verteilen

Backen: 180 ° C Heißluft, Ober- Unterhitze 200 ° C, jeweils ca. 40 Minuten

Pro Portion: 2 F, 1 K, ½ O, 70 GK

Rezeptvariante:

Soll der Kuchen nach Sonne und Süden schmecken, verwenden Sie Aprikosen oder Pfirsiche –ohne Zucker konserviert- aus der Konserve.
Aber auch mit Kirschen schmeckt der Kuchen sehr lecker.

Tipp:

Mit jeweils der Hälfte aller Zutaten füllen Sie eine 28er Springform.

Der Kuchen lässt sich aber auch prima einfrieren.

In Portionsstücke geschnitten lässt er sich in der Mikrowelle in 2 – 3 Minuten auftauen.