

# Apfel Sahne Schmand Kuchen nach einem Familienrezept

Es ist mal wieder an der Zeit für ein Kuchenrezept. Heute habe ich einen super Apfelkuchen mit Schmandhaube gebacken. Ist aber auch nicht verwunderlich, denn es ist Oktober und wir sind mitten in der Herbstzeit. Ich finde Apfelkuchen ist im Herbst ein Muss, passt auf jeden Kaffeetisch und schmeckt allen. Also zumindest habe ich noch niemanden getroffen, der keinen Apfelkuchen mag.







Heute bringe ich Euch einen Apfelkuchen mit Schmandhaube mit. Er besteht aus einem sehr cremigen Teig, in den ich kleine Apfelstückchen untergerührt habe. Das Ganze rundet die Schmandhaube mit einem Hauch von Zimt und Zucker ab. Der Apfelkuchen ist einfach und sehr schnell zu machen. Das Einfache kann so lecker sein. Lasst Euch überraschen. Hier habe ich das Rezept für Euch aufgeschrieben:









### **Zutaten für den Teig:**

- 250g Butter
- 225g Zucker
- 1 Pck Vanillinzucker
- 250g Mehl
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Äpfel

### **Zutaten für die Sahne-Schmandhaube:**

- 2 Becher Sahne
- 2 Becher Schmand
- 2 Pck. Sahnesteif
- 8 EL Zucker
- 4 EL Zimt

### **Zubereitung:**

1. Die Äpfel entkernen, Schale entfernen und in Würfel schneiden.
2. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren.
3. Die Eier nacheinander unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen, auf die Zuckermasse sieben und weiterrühren.
5. Die Apfelwürfel unter den Teig heben.
6. Den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.
7. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegte eckige Form geben.
8. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 40 Minuten backen.

### **Zubereitung Sahne-Schmand-Haube:**

1. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und Sahnefest steif schlagen.
2. Schmand unterheben.

3. Die Mischung auf den erkalteten Kuchen streichen.
4. Zucker und Zimt mischen und den Kuchen bestreuen.

***Viele Spaß mit meinem Rezept!***













## ***Weitere leckere Kuchenrezepte für Euch:***

- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Aprikosen Rührkuchen](#)
- [Dattel Mandel Kuchen – zuckerfrei –](#)
- [Yogurette Rührkuchen mit Zitronenglasur](#)
- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Heidelbeerkäsekuchen](#)
- [Erdbeerkuchen](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör](#)