

Apfelkuchen mit Sauerrahmglace

Zutaten für:

10 Portionen

KUCHEN

5	Stücke	Golden Delicious	Aepfel
2	gross.	Eier	
220	Gramm	Zucker	
120	Gramm	Mehl	
125	ml	Milch	
100	Gramm	Butter, flüssig	
1/2	Stück	Vanillestängel	
2	Teel.	Backpulver	

ANRICHTEN

	Sauerrahmglace
Etwas	Puderzucker
	Frische Minzeblätter

Zubereitung:

Kuchen:

Backofen auf 200°C vorheizen (Nicht Umluft). Ein Wähenblech mit Backtrennfolie auslegen.

Eier, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in einer grossen Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl, Milch, Backpulver und flüssige Butter dazugeben, gut verrühren. Aepfel schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Die Apfelschnitze quer in dünne Scheiben schneiden. Unter die Kuchenmasse mischen.

Die Masse auf das Wähenblech geben. In Ofen ca. 50 Min. backen. Falls die Oberseite zu dunkel wird mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen. Leicht abkühlen lassen. Kann lauwarm oder kalt serviert werden.

Anrichten:

Kuchen in Stücke schneiden, auf einen Teller geben und mit etwas Puderzucker bestreuen. Mit einer Nocke Sauerrahmglace (oder Eis nach Wahl) servieren. Mit etwas Minze dekorieren.