

Herbst Apfel Kuchen mit Haselnusskrokant

Zutaten Teig:

125 g	weiche Butter
100 g	Zucker
1 Tüte	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
3	Eier
200 g	Mehl
2 gestrichene	Tl. Backpulver
100 g	gemahlene Haselnüsse
2 El.	Milch
800 g	Äpfel



Zutaten Sahneschmand:

200 g	Schmand
200 g	Sahne
30 g	Zucker
2 Tüten	Sahnesteif

Zutaten Haselnusskrokant:

25 g	Butter
50 g	Zucker
1 El.	Milch
50 g	Gemahlene Haselnüsse
	etwas Zimt zum bestäuben

Backofen vorheizen

Umluft 160 °

Ober-/Unterhitze 180°

Auf untere Schiene ca. 40 Min. backen

Zubereitung:

1. Eine Springform (26 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die weiche Butter in eine Rührschüssel geben und glatt rühren.
3. Unter rühren Zucker, Vanillinzucker und Salz hinzufügen.
4. Die Eier auf höchster Stufe unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und mit 2 El. Milch kurz einrühren.
6. Den Teig in die Backform geben und glatt streichen.
7. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und längs mit einigen Schnitten den Apfel einritzen.
8. Nun die Apfelviertel in einem Kreis auf den Teig platzieren.
9. Die Backform in den Backofen schieben und backen.
10. Nach Ablauf der Backzeit den Rand der Springform entfernen und den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
11. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit dem Zucker und der Milch verrühren.
12. Die gemahlene Haselnüsse hinzufügen und anbräunen lassen, dabei immer wieder umrühren.
13. Die Nussmasse auf ein Blatt ausgerolltes Backpapier verteilen und erkalten lassen.
14. In der Zeit den Schmand mit Zucker und 1 Tüte Sahnesteif vermengen.
15. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Schmand heben.
16. Den Springformrand wieder um den Kuchen geben.
17. Die Creme gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.
18. Die erkaltete Haselnussmasse zerbröseln, auf dem Kuchen verteilen und mit Zimt bestäuben.