

# APFELKUCHEN MIT GUSS

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Rührteig:

- 140 g zimmerwarme Butter
- 120 g Puderzucker / Staubzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier
- geriebene Schale v. 1 Zitrone
- 300 g glattes Mehl
- 1/8 l Milch
- 1/2 P. Backpulver

### Apfelschicht:

- 4 mittelgroße Äpfel
- 1-2 EL Rosinen
- 2 geh. EL Zucker
- etwas Zimt

### Guss:

- 2 Eier
- 2 Eiklar
- 3-4 EL Puderzucker / Staubzucker
- 150 ml Schmand / Sauerrahm
- 1 P. Vanillezucker

## Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben damit sie nicht braun werden.

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit dem Mixer schaumig rühren. Eier einzeln untermischen, jedesmal gut vermischen. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch nach und nach dazugeben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (28 cm Ø) füllen und glattstreichen. Apfelscheiben gut abtropfen lassen und schuppenartig auf den Teig schichten. Mit Rosinen, Zucker und Zimt bestreuen und im Ofen ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss Schmand, Dotter, Zucker und Vanillezucker vermischen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Schmandguss auf die gebackene Torte streichen und im Backrohr weitere 20 Minuten zu goldgelber Farbe fertig backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreut servieren.