

# Apfel-Schmand-Kuchen

Der himmlische Apfel-Schmand-Kuchen überzeugt nicht nur optisch auf ganzer Linie, auch geschmacklich ist der formschöne Kuchen ein Highlight! Der feine Mürbeteig, die fruchtige Apfelfüllung und der zarte Schmandbelag harmonieren perfekt und zum Vorschein kommt ein bildschöner Kuchen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm oder 28cm Durchmesser

## 1 Grundrezept [Mürbeteig](#)

### Für die Apfelfüllung:

800g Äpfel  
500ml Apfelsaft  
80g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 P. Vanillepuddingpulver

### Für den Schmandbelag:

200g Sahne (ggf. laktosefrei)  
400g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)  
65g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
1 P. Vanillepuddingpulver

1. Den Mürbeteig nach Anleitung zubereiten und eine ungefettete Springform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teig mitsamt der Springform im Kühlschrank

ruhen lassen, bis alle Arbeitsschritte für den Belag ausgeführt sind.

2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

3. Die geschnittenen Äpfel, 400ml Apfelsaft, Zucker und Vanillezucker in einen großen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. 100ml Apfelsaft und das Vanillepuddingpulver verrühren. Sobald die Flüssigkeit kocht, das angerührte Vanillepuddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und den Schmandbelag zubereiten.

4. Für den Schmandbelag die Sahne steif aufschlagen und beiseitestellen. Alle restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Schlagsahne unter die Schmandmasse heben.

5. Die Apfelmasse auf den Mürbeteig geben und glattstreichen. Sogleich den Schmandbelag gleichmäßig darauf verteilen.

6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 45 – 50 Minuten backen.

7. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett, mind. 5 Stunden, in der Form auskühlen lassen. Gerne kann der Kuchen am Vortag zubereitet werden, so kühlt der Kuchen bestens aus und lässt sich am nächsten Tag perfekt schneiden.

**Milchfrei – Tipp:** Schmand durch eine Schmand-Alternative auf Sojabasis austauschen. Eine aufschlagbare, vegane Sahnealternative verwenden. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.

**Tipp zur Springformgröße:** Eine Springform mit 26cm ist möglich, aber die Form ist komplett gefüllt. Mit einer 28cm Springform bleibt in der Form etwas Luft. Auf den Bildern wurde eine Springform mit 26cm Durchmesser verwendet.



*rezepte-glutenfrei.de*



*rezepte-glutenfrei.de*



*rezepte-glutenfrei.de*