

# Apfel-Schmand-Schnitten

Die Apfel-Schmand-Schnitten schmecken über Tage hinweg saftig, frisch und lecker! Die beliebten, herrlichen Kuchenschnitten sind ideal für Gäste und überzeugen durch die köstliche Kombination aus Mürbeteig, Apfelfüllung und Schmandbelag. Die formschönen Schnitten sind zudem kinderleicht in der Zubereitung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit etwa 38 x 25cm

1,5 Grundrezepte [Mürbeteig](#)

**Für die Apfelfüllung:**

1,4 kg Äpfel  
900ml Apfelsaft  
140g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
3,5 P. Vanillepuddingpulver

**Für den Schmandbelag:**

350g Sahne (ggf. laktosefrei)  
700g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)  
115g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
2 Ei  
2 P. Vanillepuddingpulver

1. Den Mürbeteig nach Anleitung zubereiten und eine

ungefettete Kuchenform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teig mitsamt der Backform 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, 800ml 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 50 – 55 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.



*rezepte-glutenfrei.de*



*rezepte-glutenfrei.de*