

### Zutaten Teig:

- 65 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

### Zutaten Guss:

- 75 g Zucker
- 300 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 4-5 Äpfel



## Westerwälder Apfelkuchen

Zubereitung: 30 Min. | Gesamt: 1 Std. 30 Min.

### Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig erstellen und eine halbe Stunde kaltstellen. Anschließend ausrollen und in eine Springform geben und am Rand hochziehen.

Für den Guss aus Zucker, Milch und Sahne mit dem Puddingpulver einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Die Eier verrühren, den Schmand und den Pudding unterheben und auf den Teig geben. Die Äpfel schälen, halbieren und in Spalten einschneiden. Die Hälften auf den Guss setzen und etwas eindrücken, aber nicht ganz bedecken.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 1 Stunde backen. Zum Schluss die Äpfel mit etwas erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen.