

Blechkuchen mit Apfelcreme

Kuchen & Gebäck

Gartenparty

Kuchen

Obst

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Für die Masse Eier mit Wasser, Öl, Staubzucker und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Einen Backrahmen (30 x 35 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glattstreichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober-/Unterhitze: 180 °C) schieben und ca. 25 Minuten backen.

Für die Creme Apfelsaft mit Puddingpulver und Zucker unter Rühren zu einem festen Pudding kochen. Vom Herd nehmen, die Apfelraspeln einrühren, auf dem erkalteten Kuchen verteilen und glattstreichen. Den Kuchen ca. 1 Stunde kalt stellen. Das Schlagobers darauf verteilen und mit Kakao und Zimt leicht bestreuen.



ZUTATEN

Zutaten für ca. 16 Portionen

Sandmasse

5 Eier (Größe M)

1/8 l Wasser

1/8 l Speiseöl

300 g gesiebter Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker

250 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker Backpulver

Apfelcreme

1/2 l Apfelsaft

2 Pkg. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

80 g Zucker

4 geschälte, geraspelte Äpfel

Obersbelag

1/2 l cremig geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen

etwas Backkakao

etwas Zimt