



Apfelrahmkuchen



Arbeitszeit: ca. 35 Min



Koch- & Backzeit: 50- 60 Min



Portionen: 12



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Mürbteig

- 600g Mürbteig (siehe Mürbteig-Rezept, Link in der Rezeptbeschreibung)

Füllung

- 750g säuerliche Äpfel
- 120g Zucker
- 590g Sahne
- ca. 30g Vanille Pudding Pulver
- 180g Eier (4 Stk. Gr. M)
- gemahlene Haselnüsse
- Zimt- Zucker
- Prise Salz
- Vanille nach belieben

Zubereitung

Du brauchst für den Boden des Käsekuchens ca. 600g Mürbteig. Für ein gutes Mürbteig Rezept klicke [HIER](#). Für die Füllung Sahne, Zucker, Eier, Pudding Pulver, Vanille und eine Prise Salz unter ständigem Rühren aufkochen und anschließend vom Herd nehmen. Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und vierteln. Den Mürbteig Boden in eine 28er Form einlegen und den Boden mit etwas gemahlene Haselnüssen bestreuen. Die Äpfel hineinlegen, mit etwas Zimt- Zucker bestreuen und darauf die gekochte Pudding- Masse gleichmäßig verteilen. Den Kuchen bei 180 — 190°C Ober- & Unterhitze ca. 50 — 60 Min goldbraun backen und anschließend in der Backform abkühlen lassen.

