

Apfel-Blech Kuchen mit Schmandguss

Zutaten für ca. 20 Stücke:

Für den Hefeteig

350 g Mehl
1 Päckchen Trockenbackhefe
50 g Zucker
65 g Butter (zerlassen)
2 Eier (M)
125 ml Milch (lauwarm)

Für den Belag

500 g Schmand
4 Eier (M)
125 g Zucker
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott
80 g Mandelblättchen

Zubehör

tiefes Backblech
Backpapier

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Eier und Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Schmand mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und den gemahlenden Mandeln verrühren. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche auf die Größe eines tiefen Backblechs ausrollen. Blech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausbreiten und am Rand hoch drücken. Schmandmasse auf dem Teig glatt verstreichen. Odenwald Apfelkompott mit einem Esslöffel in großen Klecksen darauf verteilen und leicht mit der Schmandmasse mischen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 25-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit



Guten Appetit!