



Rezept

Blätterteig-Apfelkuchen mit Vanilleschmand

Zutaten:

- 150 g Schmand
- 100 g Vanillepudding (Fertigprodukt)
- 1 TL Zucker
- 1 Pack. Blätterteig (a. d. Kühlregal)
- 4 Boskop-Äpfel
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Eigelb

- ca. 60 g Mandeln + getrocknete Blaubeeren (z. B. Goldmarie Mandel-Blaubeer-Mix)
- 2 EL Erdbeerkonfitüre

Außerdem:

- Backpapier

Zubereitung:

Schmand mit Pudding und Zucker glatt rühren. Blätterteig aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Schmand auf dem Teig verteilen, dabei einen kleinen Rand lassen. Äpfel darauf verteilen, Mandel-Blaubeer-Mix darüberstreuen. Eigelb verquirlen, Teigrand damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) ca. 20 Min. backen. Konfitüre erwärmen, Apfelstücke damit bepinseln. Kuchen sofort servieren.