

# Apfel - Schmandkuchen

## Zutaten:

300 g Blätterteig (tief gefroren)  
3 Eier  
50 g Zucker  
350 g Schmand  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 kg Äpfel  
3 EL Puderzucker  
300 ml Cidre  
Saft von einer Zitrone

## Zubereitung:

- Blätterteig etwa 15 Minuten auftauen lassen.
- Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne Cidre, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen.
- Äpfel darin 7 Minuten dünsten.
- Anschließend abkühlen lassen.
- Springform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
- Blätterteig übereinander legen.
- Auf einer "mehligem" Arbeitsfläche ausrollen.
- Ausgerollten Teig in die Form legen.
- Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochlegen.
- Abgetropfte Äpfel auf den Teigboden geben.
- Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Schmand in einer Schüssel verrühren.
- Schmandcreme über die Äpfel geben.
- Im Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.