



# Apfelwähe mit Calvados-Schmandguss

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Für die ganze Familie, ein toller Apfelkuchen

## Zutaten

- Für den Hefeteig:
  - 250 g Mehl 405
  - 2 EL Zucker
  - 1 / 8 l Milch
  - 1 / 2 Würfel frische Hefe
  - 1 Ei
  - 25 g Butter
  - 1 Prise Salz
  - Abrieb 1/2 Zitrone
- Für den Belag:
  - 1 kg Cox - Orange Äpfel
  - 200 g Schmand
  - 3 EL Calvados
  - 4 ganze Eier
  - 100 g Zucker
  - 1 Messerspitze Zimt
  - Fett und Paniermehl für die Form
  - 1 TL Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Hefeteig:

### Schritt2

Zunächst eine 30 cm Springform ausfetten und mit Panierbrot austreuen.

### **Schritt3**

Die Milch mit dem Zucker erhitzen und die Hefe hinein bröckeln, auflösen lassen.

### **Schritt4**

In das Mehl eine kleine Mulde drücken und die Milch - Hefemischung hinein geben, etwas zu einem kleinem Vorteig verrühren Abgedeckt etwa 15 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. Das Ei, die Butter, 1 Prise Salz und die Zitronenschale zufügen und alles zu einem glatten Hefeteig verkneten.

### **Schritt5**

30 min gehen lassen, danach noch einmal gut durchwirken und die Springform auslegen.

### **Schritt6**

Der Belag:

### **Schritt7**

Die Äpfel schälen und in 1 cm dicke Spalten schneiden oder vierteln und einschneiden.

### **Schritt8**

Gleichmäßig, dicht an dicht auf dem Teig placieren und alles noch einmal ca. 20 min. abgedeckt, aufgehen lassen.

### **Schritt9**

Den Schmand mit den Eiern, Zucker, Zimt und dem Calvados verrühren und über den Äpfeln verteilen.

### **Schritt10**

Bei 200 ° C ca. 40 min. in der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens backen.

### **Schritt11**

Heraus nehmen, lauwarm abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben, in 10-12 Stücke schneiden.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** äpfel, für die ganze familie, kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelwaehe-mit-calvados-schmandguss/>