

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/apfelwaeh-mit-calvados-schmandguss/>