

Apfel-Sahne-Blätterteigkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Blätterteig (rund), 5 mittelgroße Äpfel, 1 Ei, 200 ml Sahne, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Esslöffel Vanillepuddingspulver, 1 Prise Zimt.

Die Vorbereitungen:

Blätterteig mit Backpapier auf Backblech legen, einen kleinen Rand drücken. Mit der Gabel, auf den Teig einstechen. Äpfel schälen, halbieren und in ganz dünne Scheiben schneiden und schichtweise auf den Teig legen. Das Ei in einer Schüssel verrühren, Vanillinzucker unterrühren, flüssige Schlagsahne dazu rühren, zum Schluß etwas Vanillepuddingspulver hineingeben und verrühren. (nicht mit dem Rührer, nur leicht mit einer Gabel oder Schneebesen).

Die Zubereitung:

Den Guß darauf gleichmäßig verteilen. Aufpassen, daß der Guß nicht überläuft. Etwas Zimt drüber streuen.

Auf mittlerer Schiene bei 190/200 Grad etwa 20 Minuten fertigbacken.