

## Apfelkuchen mit Cidré

- Zutaten für eine Springform 26 cm -

<b><u>Zutaten:</u></b>	200 g	Mehl
	125 g	Margarine
	300 g	Zucker
	400 ml	Sahne
	1 kg	säuerliche Äpfel
	3 Eßl.	Zitronensaft
	2 Eßl.	Kakaopulver
	¾ Ltr.	Cidré oder Apfelsaft
	2 Päck.	Vanillepudding
	2 Päck.	Vanillezucker

### **Zubereitung:**

- Das Mehl mit der Margarine, 125 g Zucker und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig ausrollen, in die eingefette Springform geben und einen Rand von ca. 3 cm hochdrücken.
- Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfeln schneiden.
- Apfelwürfel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.
- Den Cidré oder Apfelsaft mit 200 g Zucker und dem Puddingpulver wie auf der Verpackung beschrieben zubereiten. (Es kann natürlich mehr Zucker verwendet werden.)
- Die Puddingmasse mit den Äpfeln verrühren, auf dem Teigboden verteilen und in den vorgeheizten Ofen 50-60 min. backen.
- Umluft: 160 °C  
Gas: Stufe 2
- Den Apfelkuchen auf ein Kuchengitter stellen und gut auskühlen lassen.
- Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen und dick mit Kakao bestäuben.

*Kleiner Tipp: Die Sahne kann auch durch Streusel ersetzt werden. Das ist kein extra Aufwand. Man nimmt nur die doppelte Menge an Zutaten, die wir für unseren Boden benötigt haben und verteilt den Rest als Streusel auf den noch nicht gebackenen Kuchen.*