Prasselkuchen mit Äpfeln

Zutaten:

275 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
225 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g gemahlene Mandeln
3 Eier
175 g Butter
0,5 Zitronen
300 g Schmand oder Sauerrahm
1 Pck. Vanille Pudding Pulver
750 g Äpfel
Puderzucker

Backzeit insgesamt 60 min bei 175 Grad im Umluftofen

Mehl, Backpulver, Salz,150 g Zucker, Vanillezucker und Mandeln mischen. 1 Ei verquirlen. Butter schmelzen. Ei und Butter unter Kneten zur Mehlmischung gießen. Alles zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Tarteform verteilen und andrücken. Die übrigen Streusel kalt stellen. Den Boden im vorgeheizten Backofen 15 Minuten vorbacken und abkühlen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen. Schmand, Zitronensaft und -schale, restlichen Zucker, übrige Eier und Puddingpulver verquirlen. Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Schmandcreme auf den Boden geben, die Apfelspalten darauf verteilen. Die restlichen Streusel darüber verstreuen. Den Kuchen für ca. 45 min fertig backen. Nach dem abkühlen mit Puderzucker bestäuben.