

Buttermilchschnitten mit Äpfeln

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten + Backzeit

Niveau: einfach



Zutaten für 24 Stück:

1 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
200 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
360 g Mehl
1 Pck. Backpulver
300 ml Weihenstephan Multifrukt-Fruktbuttermilch
200 g Mandelblättchen
400 g Weihenstephan Schlagrahm
1 Vanilleschote

Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

100 g Zucker, Salz und Eier in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Mehl und Buttermilch abwechseln zu der Zucker-Eier-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und mit den Apfelwürfeln bestreuen. Mandeln sowie 75 g Zucker mischen und über den Äpfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

Buttermilchkuchen aus dem Ofen nehmen und die Hälfte der Sahne über den noch heißen Kuchen gießen. Vollständig abkühlen lassen und anschließend in längliche Stücke schneiden.

Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach halbieren. Mit dem Messerrücken das Mark herauschaben. Übrige Sahne, übrigen Zucker und Vanillemark steif schlagen. Buttermilchschnitten mit der Vanillesahne anrichten und servieren.