

# Apfelkuchen mit Decke

(runder Kuchen Durchmesser 26 cm,

12 Stück):

## Zutaten:

8 Eier  
300 g Zucker  
450 g Schmand  
120 g Mehl  
80 g Walnüsse  
500 g Äpfel

## Für Boden/Decke:

100 g Zucker  
200 g Butter  
300 g Mehl

## Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Äpfel schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Die Eier trennen. Das Eigelb mit 150 g Zucker Schaumig schlagen.

Den Schmand unter die Eigelbmasse rühren. Mehl und Walnüsse vermischen und ebenfalls unterheben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Zum Schluss die Äpfel unterheben.

Den Teig aus dem Kühlschrank halbieren und zu einem Boden sowie einem Deckel ausrollen.

Den Boden in die Springform drücken und die Masse darauf verteilen.

Dann den Deckel darauf legen und gut andrücken.

Den Kuchen bei 180 Grad Celsius in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 50 Minuten lang backen.

Gutes Gelingen!

