

Apfelkuchen mit Filoteig vom Blech

Schnell gemachter, leichter Blechkuchen

Dieser Apfelkuchen ist super lecker und besticht durch die großartige Kombination aus knackig, knusprigem Filoteig und fruchtig, leicht säuerlichem Apfel. Ein Klecks Schlagsahne und ein paar Mandelblättchen runden das Geschmackserlebnis vollkommen ab. Der Kuchen hat zudem den Vorteil das er super einfach und schnell gemacht werden kann. Wie Ihr auf dem Blech oben seht haben wir ein wenig experimentiert und ein Stück des Kuchens mit Nektarinen belegt. Auch sehr köstlich. Also testet später ruhig mit Eurem Lieblings-Obst selbst ein wenig.

Zutaten

- 2590 g Filoteig-Blätter
- 3 Äpfel
- 250 g Quark
- 100 g Schmand
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL Vanille-Pudding-Pulver
- 50 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 Hand voll Mandelblättchen
- 2 EL Zitronensaft
- Honig

Zubereitung

- Zunächst wäscht Ihr die Äpfel ab, halbiert und entkernt sie und schneidet sie dann in dünne Spalten.
- Nun nehmt Ihr ein mit Backpapier belegtes Backblech und streicht ein wenig Butter darauf.
- Die Filoteig-Blätter bestreicht Ihr nun ebenfalls mit Butter und legt sie etwas überlappend auf das Blech so das sie am Rand etwas überstehen und ihr den Rand hochbiegen könnt.
- Nun vermengt Ihr den Quark mit dem Schmand und hebt den Zucker und das Pudding-Pulver unter. Als nächstes die Eigelbe verquirlen und ebenfalls unterrühren.
- Das Ganze streicht Ihr nun gleichmäßig auf die Filoteig-Blätter auf Eurem Backblech.
- Die Apfelspalten werden als nächstes leicht überlappend, flächendeckend darüber gelegt.
- Den Rest der Butter schmelzt Ihr nun in einer Pfanne oder einem Topf, vermischt die Butter mit dem Zitronensaft und streicht sie mit einem Pinsel auf Euren Blechkuchen.
- Das Blech mit dem Kuchen schiebt Ihr nun in den auf 160 Grad Umluft vorgeheizten Backofen und backt das Ganze für ca. 30 Minuten bis der Teig goldgelb wird.
- In der Zwischenzeit bereitet Ihr etwas frische Schlagsahne zu und röstet die Mandelblättchen ein wenig in einer Pfanne.
- Zum Servieren schneidet Ihr rechteckige Stücke aus dem Kuchen, gebt einen Klecks Sahne darauf, bestreut sie mit ein paar Mandelblättchen und träufelt noch etwas Honig darüber.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfelkuchen-filoteig/>