



Schwabes Rezeptideen

Apfelkuchen mit Crème fraîche glutenfrei und lactosefrei

Zutaten:

- 200 g Mehl (Mix It Universal Schär)
- 120 g Zucker
- 125 g kalte laktosefreie Butter
- 1 TL Backpulver glutenfrei
- 2 TL **Schwabes Vanillezucker**
- 1 TL **Schwabes Süße Verführung**
- 1 Ei
- 6 Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 Pack Puddingpulver (glutenfrei)
- 200 g Sahne laktosefrei mit einem Pack Sahnesteif
- 200 g Crème fraîche laktosefrei

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, 1 Ei und die kalte Butter zu einem Mürbeteig verkneten.

Äpfel schälen und würfeln und mit **Schwabes Süßer Verführung** mischen
In einem Topf den Apfelsaft geben. Ein bisschen davon zurückhalten und das Puddingpulver damit anrühren. In den kochenden Apfelsaft einrühren und kräftig aufkochen lassen. Mit den Apfelwürfeln mischen und beiseitestellen.

Den Teig in eine Springform geben und einen Rand hochziehen.
Die Apfelmasse darauf geben und das Ganze bei 200 Grad Umluft 45 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die Crème fraîche vorsichtig unterheben. Mit **Schwabes Süßer Verführung** bestreuen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!