

EXKLUSIVE  
REZEPTE VON  
dmBio



Diesem Rezept gibt  
die dmBio Apfel-  
schorle eine beson-  
ders fruchtige Note.

Die Äpfel für die  
Schorle kommen vom  
Naturland-Litzen-  
bachhof in der Eifel.



#### WEB-TIPP

Viele weitere tolle  
Rezepte und  
Inspirationen unter  
[dm.de/rezepte](http://dm.de/rezepte)



**PRO PORTION:** 1.903 kJ (455 kcal)

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 35 Min. + 50 Min. Backzeit

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** einfach **REICHT FÜR:** 1 Kuchen (12 Stücke)

## Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm

### Für den Teig:

- 175 g Butter
  - 175 g dmBio Rohrohrzucker\*
  - 1 Päckchen dmBio Vanillepudding\*
  - 1 Ei
  - 1 TL dmBio Backpulver\*
  - 200 g dmBio Weizenmehl Type 405\*
  - Für die Apfelfüllung:**
  - 4 Äpfel
  - 500 ml dmBio Apfelschorle\*
- 175 g dmBio Rohrohrzucker\*
  - 2 Päckchen dmBio Vanillepudding\*
  - 360 g dmBio Apfelmark\*
  - Für die Schmandcreme:**
  - 500 ml Sahne
  - 250 g Schmand
  - Zum Garnieren:**
  - dmBio Ceylon Zimt\*
  - dmBio Rohrohrzucker\*

## Zubereitung

**Butter, Zucker** und **Vanillezucker** cremig rühren. Das **Ei** untermischen und alles kurz aufschlagen. **Backpulver** und **Mehl** unterarbeiten. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

**Äpfel** waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Aus **Apfelschorle**, Zucker und **Puddingpulver** nach Packungsangabe Pudding kochen. **Apfelmark** und Spalten unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) drücken und einen Rand hochziehen. Die Fruchtmark-Pudding-Apfel-Mischung auf den Teig geben und das Ganze im Backofen ca. 50 Minuten backen.

**Sahne** steif schlagen, mit dem **Schmand** vermengen. Die Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit **Zimt** und Zucker bestreuen. ●

## Einkaufsliste

### VOM dm-MARKT:

- 175 g dmBio Rohrohrzucker\*
- 1 Päckchen dmBio Bourbon-Vanillezucker\*
- 1 TL dmBio Backpulver\*
- 200 g dmBio Weizenmehl Type 405\*
- 500 ml dmBio Apfelschorle\*

### AUS DEM KÜHLREGAL:

- 175 g dmBio Rohrohrzucker\*
- 2 Päckchen dmBio Vanillepudding\*
- 360 g dmBio Apfelmark\*

### AUS DEM OBSTREGAL:

- 4 Äpfel

### SONSTIGES:

- Zimt-Zucker
- 1 Ei