



Upländer Apfelkuchen mit Joghurt





Upländer *für eine Springform* Apfelkuchen mit Joghurt

*150 g Upländer Naturjoghurt, 180 g Zucker,
1/2 Vanilleschote, 2 Eier, 60 ml neutrales Öl,
250 g Mehl, 3 TL Backpulver, 3-4 säuerliche Äpfel*

***für die Creme:** 200 g Upländer Schlagsahne,
200 g Upländer Schmand, 30 g Zucker*

In einer Schüssel Joghurt, Zucker, Mark der Vanilleschote, Eier und Öl verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Eine Springform fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mehrmals der Länge nach einritzen. Anschließend die Apfelstücke in den Teig drücken und den Kuchen für ca. 35 Min. goldbraun backen. Sahne steif schlagen. Schmand mit Zucker verrühren und vorsichtig unter die Sahne heben. Die Creme auf dem erkalteten Kuchen verstreichen und 1-2 Stunden kalt stellen.

