

Herbstlicher Schmandkuchen

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 60 Min.

**Für das Backblech (40 x 30 cm):**

etwas Fett
Backrahmen

Füllung:

500 g Äpfel, z. B. Elstar
500 g Birnen
500 g Zwetschgen oder Pflaumen
1 Gl. Apfelmus (Füllmenge 720 g)
400 g Schmand
2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen

Streuselteig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder
Margarine

Haferflocken-Brösel:

100 g Semmelbrösel
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g kernige Haferflocken
1 TL gemahlener Zimt
150 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Füllung:

Äpfel, Birnen und Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entkernen, bzw. entsteinen, in kleine Stücke schneiden und mischen. Apfelmus mit Schmand und Soßenpulver verrühren.

2 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf dem Blech zu einem Boden andrücken.

4 Apfelmus-Schmand-Masse auf dem Boden verstreichen. Das vorbereitete Obst darauf verteilen.**5 Haferflocken-Brösel:**

Semmelbrösel, Zucker, Vanillin-Zucker, Haferflocken und Zimt in einer Schüssel mischen. Das Öl hinzufügen und alles verrühren, bis eine bröselige Masse entsteht. Diese über den Früchten verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Erst dann den Backrahmen lösen und entfernen.