Geriebener Apfelkuchen von Kurt Welsch

Mengen für 36 Personen

Quelle: Betty Bossi jedoch mit Kuchenteig

9.0 kg Äpfel	rotschalig und grob gerieben
450 g Zucker	
18 Stück Vanillezucker (8g)	
5.4 dl Rahm	
25.2 Stück Eier	
90 g Maisstärke/Maizena	
1.26 kg Kuchenteig	

Äpfel mit Zucker und Vanillezucker mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Flüssigkeit absieben. Äpfel beiseite stellen.
Rahm, Eier, Maizena in einer grossen Schüssel gut verrühren, Apfel beigeben, mischen, in den mit Teig belegtes Kuchenblech füllen und glatt streichen.
Ca. 55 Min in den vorgeheizten Ofen, in der unteren Hälfte bei 180 Grad backen. Für Erwachsene kann der Kuchen nach dem herausnehmen noch eine wenig mit Rum beträufelt werden. Zuerst eine wenig abkühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird. Es passt gut Schlagrahm dazu. Kann Lauwarm oder kalt gegessen werden