

Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



Feiner Apfelkuchen

Zutaten Mürbteig:

250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g Staubzucker, 150 g Butter, 1 Ei, etwas geriebene Zitronenschale, evtl. 1 EL Sauerrahm

Zutaten Belag:

Ca. 4 Äpfel, 100 g Butter, 100 g Zucker, 250 ml Obers, ½ TL Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 100 g Mandelblättchen, 70 g Rohrzucker (grob)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbteig zusammenkneten, in eine Folie wickeln und im Kühlschrank ½ Std. rasten lassen.

Den Teig ausrollen und in eine vorbereitete Backform (Backrahmen) einarbeiten. Den Rand etwas hochziehen.

Die Äpfel schälen, blättrig schneiden und auf dem Teig verteilen.

Die Butter und Zucker langsam schmelzen. Obers, Zimt, Nelkenpulver und Puddingpulver einrühren. Über die Äpfel gleichmäßig gießen. Mandelblättchen mit Rohrzucker vermischen und über die Apfelmasse streuen.

Bei 170°C (Heißluft) ca. 40 Minuten backen.

