

Elsässer Apfelkuchen

Für 6 bis 8 Personen



Zutaten :

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 25 g Zucker
- 5 g Salz
- 10 cl kaltes Wasser
- 1 kg Obst Äpfel
- 25 g Zucker
- 75 g Eiercreme Zucker
- 10 cl Milch und Sahne
- 2 Eier

Ein vom fachübergreifenden Rat der elsässischen Weine in Colmar vorgeschlagenes Rezept – Recettes de la Table Alsacienne – Librairie Istra – Strasbourg.

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 30 bis 35 Minuten

Zubereitung der Eiercreme:

die Eier und den Zucker kurz aufschlagen, anschließend die Milch, die Sahne und die Vanille hinzugeben. Die Backform ausfetten. 400 g Teig abwiegen. Den Kuchenteig sorgfältig in die Form drücken, die Ränder so regelmäßig wie möglich andrücken, den Boden mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel schälen, vierteln (achteln, wenn sie zu groß sind), die Stücke zum leichteren Garen einschneiden, die Äpfel schön auf dem Boden anordnen, mit 25 g Zucker bestreuen. Im sehr heißen Ofen 25 bis 30 Minuten lang backen. Warten, bis die Äpfel gegart sind, die Eiercreme auf den Kuchen gießen. Bis zum Ende der Backzeit wieder in den Ofen schieben. Mit Puderzucker bestäuben. Hinweis: der Kuchen sollte vorzugsweise noch lauwarm serviert werden.

Dazu servieren Sie einen Gewürztraminer.