



Hauptgang Dessert

Apfelkuchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Kuchenteig (nicht Blätterteig) 32 cm ø.
800 gr Äpfel in Schnitze oder geraffelt
2 EL gemahlene Haselnüsse

Für den Guss:

2 dl Rahm (oder saurer Halbrahm, oder Milch)
2 Eier
2 EL Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 TL Maizena

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Schnitze (1/8) schneiden oder raffeln.

Blech (33 cm ø), Kuchenteig Backblech mit dem Teig auslegen und danach die gemahlene Haselnüsse auf dem Boden verteilen. Jetzt die Äpfel auf dem Teigboden verteilen.

Guss:

Rahm, Zucker, Vanillezucker, Maizena Alle Zutaten gut vermischen und über die Äpfel giessen.

Im auf 200° vorgeheizten Backofen – auf unterster Rille – ca. 25-30 Minuten backen

Tip oder Variantenvorschlag
