



Elsässer Apfelkuchen

Mürbeteig-Apfelkuchen mit Weißwein im Teig, abgerundet mit einem Guß aus saurerer Sahne.

Zutaten:

Für den Teig:

125g Butter oder Margarine
1 Eßlöffel Zucker
1 Prise Salz
250g Mehl
125ml Wasser oder Weißwein

Für den Belag:

1kg Äpfel
1 Eßlöffel Zucker

Für den Guß:

2 Eier
2 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale von einer Zitrone
250ml saure Sahne
50g Zucker

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren, gesiebt Mehl daruntermischen. Wasser oder weißwein dazurühren und den Teig eine halbe Stunde kühl ruhen lassen.

Teig zu einer runden Platte von etwa 35cm Durchmesser ausrollen und in eine gefettete Springform von 28cm Durchmesser legen. Den Rand andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Form kühl stellen.

Äpfel schälen und halbieren, entkernen und die runde Seite mit dem Messer einschneiden. Die Apfelhälften auf den Teigboden setzen und mit einem Eßlöffel Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad für etwa 30 Minuten backen.

Eier, Vanillinzucker, Zitronenschale und Zucker schaumig rühren, Sahne dazurühren und das Gemisch auf den Kuchen geben. Den Kuchen danach noch für etwa 10 Minuten bei 225 Grad weiterbacken.