Allgäuer Apfelkuchen

Mürbeteig-Apfelkuchen mit Schmand-Guß für eine 26cm-Springform.

Zutaten:

Für den Teig:
150g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
50g Zucker
80g Butterschmalz (Butaris)
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag und den Guß:
750g säuerliche Äpfel
1 Beutel Citro.Back
1 Beutel Mandelstifte
1 Ei
40g Zucker
125ml saure Sahne (Schmand)

Außerdem:
Butter zum Einfetten
Mehl zum Bestäuben
Puderzucker

Zubereitung

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Butterschmalz, Ei und Salz hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und achteln. Citro-Back mit etwas Wasser mischen und über die Äüfel geben, damit die Äpfel nicht braun werden.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und 2 Drittel des Teiges zu einem Kreis von 26cm Durchmesser ausrollen. Eine Springform von 26cm Durchmesser einfetten und den Teig darin auslegen. Aus dem restlichen Teig eine lange Rolle formen und an den Rand der Form drücken. Mit einer Gabel den Boden einstecken.

Die Apfelstücke auf der Außenseite mit dem Messer einschneiden und dicht nebeneinander auf mit der Runden Seite nach oben auf den Boden setzen. Die Mandelstifte über die Äpfel verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 25 Minuten backen.

Für den Guß den Zucker, das Ei und die saure Sahne verrühren. Auf dem heißen Kuchen verteilen und

weitere 20 Minuten backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.