

Regionaler Apfelkuchen



Zutaten :

Für den Teig

Für eine Springform (26 cm Durchmesser)

200 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
1 Ei

Für den Belag

6 reife Äpfel (Boskoop)
3 EL Zitronensaft
3 Eier
100 g Zucker
150 ml Schlagsahne
(40 g Butter in Flöckchen)

Zubereitung :

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, mit dem Zucker und Salz mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken.

Die kalte Butter in kleine Flöckchen schneiden, um die Mulde herum verteilen, das Ei in die Mitte geben, ca. 3 EL lauwarmes Wasser zugeben und sämtliche Zutaten mit dem Messer gut durchhacken, so dass kleine Teigkrümel entstehen.



Mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, von den Kerngehäusen befreien und auf der gewölbten Seite längs mehrmals ca. 3 mm tief einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und den Boden einer gefetteten Springform damit auskleiden.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Sahne untermischen. 1/3 der Eier- Sahne in die Backform gießen. Die Äpfel kreisförmig mit der Wölbung nach oben hineinsetzen, die übrige Eier- Sahne vorsichtig in die entstandenen Zwischenräume gießen und mit den Butterflöckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, auf einer Kuchenplatte anrichten. In Stücke geschnitten servieren.

