

Apfelkuchen 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

TEIG

200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
1		Ei
1	Schuss	Salz
1	Essl.	Puderzucker
1	Essl.	Kaltes Wasser

BELAG

1	kg	Säuerliche Äpfel
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Essl.	Calvados
3	Essl.	Aprikosenkonfitüre
1	Essl.	Gehackte Pistazien

Anleitung:

Mehl, Butter, Ei, Salz, Puderzucker und Wasser zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie verpackt ca. zwei Stunden kalt stellen. Teig ausrollen, eine Springform (26cmØ) so auslegen, daß ein Rand hochsteht. Den Rand mit der Gabel mehrmals einstechen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. Vanillinzucker und Calvados darüber geben. Apfelkuchen im Backofen bei 180°C 30-40 Minuten Backen. Aprikosenmarmelade erwärmen und über den warmen Kuchen geben, mit Pistazien bestreuen und erkalten lassen.