

Apfelkuchen "Demoiselles Tatin"

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

KUCHENTEIG (ERGIBT ZWEI KUCHEN)

125	Gramm	Kalte Butterflocken (Die Großmutter tat sie über Nacht in den Keller, Wir haben den Kühlschrank. Eilige stellen die Flocken Stunde in den Tiefkühler)
1/2		
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz, gestrichener
4	Essl.	Möglichst kaltes Wasser, Evtl. mehr

BELAG

50	Gramm	Butter
150	Gramm	Staubzucker
900	Gramm	Äpfel
150	Gramm	Kuchenteig

Anleitung:

Die Butter mit moeglichst kuehlen Haenden unter das Mehl reiben, das Wasser loeffelweise begeben, rasch kneten, eine Kugel formen, ueber Nacht in den Keller oder 1 Stunde in den Tiefkuehler stellen.

Die Aepfel schaelen und vierteln (Jonathan, Gravensteiner oder Golden Delicious). Das Kerngehaeuse entfernen und die Apfelviertel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit 1 EL Butter bestreichen. 1/2 Tasse Staubzucker auf den Boden gleichmaessig verteilen und mit einer Lage Apfelscheiben belegen.

Diese mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen. Naechste Lage Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind. Letzte Schicht mit 2 EL Staubzucker und 1 EL Butterflocken bestreuen.

Springform auf den Boden des vorgewaermten Ofens stellen und nun mit auf hoechster Stufe eingeschalteter Unterhitze 1/2 Stunde backen.

Kuchenteig ausrollen und damit die Apfelscheiben in der Springform bedecken. Nochmals 10 Minuten backen, bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat.

Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfelkuchen auf einen feuerfesten Teller stuerzen (der Teigdeckel wird zum Boden). Die Oberflaeche mit 2 EL Staubzucker bestreuen.

Kuchen nochmals auf die oberste Backrille schieben und 5 bis 10 Minuten ueberbacken, bis der Zucker karamellisiert.