

Apfelkuchen - Elsässer Art

Kategorien: Land, Frankreich, Früchte, Kuchen

Zutaten für: 1 Kuchen

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 125 | Gramm | Margarine |
| 75 | Gramm | Zucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 250 | Gramm | Mehl |
| 125 | ml | Weißwein |
| 1 | kg | Äpfel |
| | Etwas | Zucker |
| 2 | | Eier |
| 2 | Pack. | Vanillezucker |
| | | Geriebene Zitronenschale |
| 50 | Gramm | Zucker |
| 125 | ml | Sahne |

Anleitung:

1. Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren. Abwechselnd Mehl und Weißwein dazugeben und gut verkneten. 30 min kaltstellen. Gefettete Springform mit dem Teig auslegen, den Rand hochdrücken.

2. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und an den Rundungen einritzen. Mit den Rundungen nach oben auf den Teig legen und mit Zucker bestreuen. 30 min bei 225°C backen.

3. Eier, Vanillezucker, Zitronenschale und Zucker schaumig rühren. Sahneunterheben und alles über die Äpfel verteilen. Noch 10 min überbacken.