Apfelkuchen - Normannischer

Kategorien: Backen, Früchte, Land, Kuchen
Zutaten für: 1 Kuchen

350	Gramm	Blätterteig
		Linsen zum Blindbacken

FUELLUNG

1	kg	Aepfel (Boskop)
200	Gramm	Zucker
80	Gramm	Butter
1 1/2		Zitronen, Saft
40	ml	Apfelsaft
40	ml	Calvados
1	Teel.	Zimt
30	Gramm	Gehobelte Mandeln, geroestet

ROYAL

2		Eier
3		Eigelb
150	ml	Sahne
50	ml	Apfelsaft
		Abtropffond der Apfelspalten
		Springform mit 28 cm Durchmesser

Anleitung:

Den Blaetterteig ausrollen und die gefettete und bemehlte Springform damit auslegen. Den Teig ca. 1,5 cm ueber den Rand hinaus stehen lassen. Die Teigmitte mit Alufolie auslegen, darauf die Linsen legen und den Teig bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 18 Minuten blind backen.

Fuer die Fuellung die Apfel schaelen und sechsteln. Zucker in einen Topf geben und zu Karamell kochen. In einem weiteren Topf die Butter mit dem Apfelsaft und dem Zitronensaft leicht erhitzen. Mit dieser Fluessigkeit den Karamell abloeschen und aufloesen. Die Apfelspalten und Zimt zugeben und 2-3 Minuten glasieren. Dann mit dem Calvados abloeschen und die Apfelspalten auf ein Sieb zum Abtropfen geben, die Fluessigkeit auffangen.

Fuer den Royal Eier, Eigelb, Sahne, Apfelsaft und Apfelabtropfsaft in einem Kessel auf dem Wasserbad mit dem Schneebesen verruehren, bis der Royal dickfluessig wird.

Die Linsen und die Alufolie aus dem blind gebackenen Teig entfernen. Auf dem Teigboden die Mandeln verteilen, dann die Apfelspalten rosettenfoermig einlegen und den Royal eingiessen. Den Kuchen nochmals bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de