

Französischer - Obstkuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

400	Gramm	Mehl
300	Gramm	Butter oder Margarine
120	Gramm	Zucker
1	Schuss	Salz
2		Eigelb
4	Essl.	Kaltes Wasser
1	Teel.	Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG

6		Geschälte Äpfel (am besten Eine Säuerliche Sorte, die nicht Zerkocht)
1	Prise	Zimt
50	Gramm	Gehackte Mandeln
100	Gramm	Aprikosenmarmelade

Anleitung:

Alle Zutaten fuer den Teig nacheinander in eine Schuessel geben und einen Knetteig herstellen. Anschliessend 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Aepfel schaelen und in Stuecke schneiden. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm) fuellen, auf dem Boden gut andruecken und einen kleinen Rand formen. Die Apfelstueckchen darauf verteilen und je nach Geschmack Zimt darueber streuen.

Dann bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Nach ca. 45 bis 50 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Mandeln bestreuen und abschliessend mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Dann nochmals 10 bis 15 Minuten backen.

Unser Serviertipp: Schlagsahne mit einem Schuss Orangenlikoer steif schlagen und zum Kuchen servieren.