Nah&Frisch

Gisela Stumpf User

Apfelkuchen französische Art

Dessert Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl , Vanillezucker, Salz, 1 Ei und die weiche Butter zu einem Teig verkneten und eine Zeitlang kaltstellen.

Für den Belag die Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Auf den Ausgewalteten Tortenboden verteilen.

Für den Guß zwei Eigelb mit der Schlagsahne, 60 g Zucker, Vanillezucker und der Speisestärkeverrühren und über die Früchte geben.

Bei 175 °C ca 50 Minuten backen.

Die Konfitüre durch ein Sieb drücken und aufkochen lassen, auf den noch heißen Kuchen auftragen.

ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Stk. Eier (1 ganzes + 1 Eigelb)
- 100 g weiche Butter
- 6 Stk. Äpfel (geschält und geschnitten)
- 250 g Schlagsahen
- 60 g Zucker
- 3 EL Stärkemehl
- 5 EL Marillenmarmelade