

Elsässer Apfelkuchen

Von Alexandra Feix, Wiesbaden

Zutaten für eine Springform, 26 cm:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Eigelb
30 g Zucker
Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
500 g säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
100 g Zucker
3 Eier
1 Vanilleschote
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Das Mehl, die Butter, ein Eigelb und die Prise Salz mit dem Zucker rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Bei Bedarf Wasser dazugeben.

Die Äpfel schälen, vierteln und fächerförmig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.

Aus dem Zucker, den drei Eiern, dem Inhalt der Vanilleschote und Sahne eine Creme rühren.

Die Äpfel auf dem Mürbeteig verteilen, die Creme darübergießen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 25 bis 30 Minuten backen.