Rezept

Elsässischer Apfelkuchen

Ein Rezept von Elsässischer Apfelkuchen, am 18.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Zucker
1-2 EL	Eiswasser
2 EL	Zucker
200 g	Crème fraîche
1 EL	Mehl
	Butter für die Form
100 g	kalte Butter
	Salz
500 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
2	Eier
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
	Mehl für die Arbeitsfläche
1 EL	Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker, 1 Prise Salz und Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 40 Min. kühl stellen. Falls er zu bröselig ist, noch etwas Eiswasser unterkneten.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und an den Rändern hochziehen. Den Teigrand so nach innen rollen, dass ein etwa 1,5 cm dicker Wulst entsteht. Die Äpfel nebeneinander im Kreis auf den Teigboden legen, 1 EL Zucker darüberstreuen. Im Backofen (Mitte) 10-12 Min. backen.

4. In der Zwischenzeit die Eier mit Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Mehl verquirlen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, den Guss vorsichtig über die Äpfel gießen. Im Backofen (Mitte) noch ca. 20 Min. backen, bis der Guss goldbraun ist. Den Kuchen am besten warm oder lauwarm servieren, er schmeckt aber auch kalt.