

Apfel-Kuchen mal anders

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Mehl
- 170 g kalte Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Pk. Vanillezucker
- 100 ml Sahne
- 4 Boskop Äpfel
- 1 Zitrone (Saft)
- 100 g Butter
- 4 cl Calvados
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zucker
- Salz

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Ausgerollt ins Gefrierfach legen und ruhen lassen.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Calvados, Zitronensaft und Butter dazugeben und reduzieren lassen. Apfelscheiben zufügen und mit Zimt, Zucker und Vanillezucker bestreuen. In eine Ofenform legen, den Mürbeteig darauf geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Den Kuchen auf Tellern anrichten mit geschlagener Sahne bedeckt servieren.

Rezept: Dolores Gächter-Ritter

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. März 2017

Episode: Hauptgang & Dessert