

Elsässischer Apfelkuchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Schmeckt warm besonders gut, aber auch kalt

Zutaten

- Für den Teig einer 28 cm Springform:
 - 200 g Mehl, gesiebt
 - 100 g kalte Butter
 - 1 TL Zucker
 - Salz
 - 2 - 3 EL eiskaltes Wasser
- Für die Füllung:
 - 500 g säuerliche Äpfel, z. B. Boskop in groben Spalten
 - 2 EL Zucker
 - 2 ganze Eier
 - 200 g Crème fraiche
 - 2 Tütchen Vanillezucker
 - 1 EL Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Alle Teigzutaten mit dem kalten Wasser rasch, glatt verkneten und zunächst in Klarsichtfolie 30 - 40 min. im Kühlschrank ausruhen lassen.

Schritt3

Die Springform mit weicher Butter austreichen.

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, der Springform anpassen und den Rand hochziehen.

Schritt5

Die Apfelspalten gleichmäßig rund herum legen und mit etwas Zucker bestreuen.

Schritt6

Der Guss:

Schritt7

Crème fraîche mit den Eiern, 2 EL Zucker und Vanillezucker und Mehl verrühren

Schritt8

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 15 min. vorbacken, heraus nehmen und den Guss darüber verteilen.

Schritt9

Für weitere 20 min. erneut in den Backofen geben; zu Ende backen, goldbraun werden lassen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** äpfel, apfelkuchen, rezepte aus dem elsass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaessischer-apfelkuchen/>