

Wiener Apfelkuchen

Zutaten (Teig):

1 TL Backpulver
125 g Butter (Margarine)
200 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei

Zutaten (Guss):

150 g Butter
1 Ei
20 g Mandeln
200 g Schlagsahne
1 EL Zitronenschale
6 Äpfel
100 g Zucker
100 g Mehl

Experimentiervorschrift:

Aus Mehl, Backpulver, Ei, Zucker und Butter (Margarine) einen Mürbeteig kneten. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen, einen Rand hochziehen und mehrmals mit der Gabel einstechen. Dann die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel darauf verteilen. Für den Guss die Butter mit Zucker und Ei sowie abgeriebener Zitronenschale verrühren. Mehl dazugeben, geschlagene Sahne unterheben. Die Masse über den Äpfeln verteilen, mit Zucker und Mandelspalten bestreuen. Bei 200°C mindestens 35 Minuten backen, dann noch 10-15 Minuten im geschlossenen Backofen ruhen lassen.