

## **Frisch gekocht**

**Donnerstag, 3. August 2017**



**Rezept von Eveline Wild**

### **Apfel-Sandkuchen**

**1 Stunde/aufwendig**



---

### **Zutaten für 1 Tortenform mit etwa 20 cm Durchmesser**

Für den Zimt-Mürbteig: 80 g Butter (weich), 30 g Staubzucker (gesiebt), 1 TL gemahlener Zimt, Salz, Abrieb von 1/2 Zitrone (unbehandelte Schale), 150 g glattes Mehl.

Für die Sandmasse: 150 g sehr weiche Butter, 2 Eidotter, 70 g Staubzucker, 2 Eiklar, 80 g Kristallzucker, Salz, 150 g glattes Mehl, 1 TL Backpulver

Außerdem: 5-6 kleine Äpfel (Idared oder Kronprinz – geschält und entkernt), Mandelstifte, etwas flüssige Butter, Zimtzucker, Karamellsauce.

### **Zubereitung**

Alle Zutaten für den Mürbteig rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten und auf Backpapier ausrollen. Auf ein Backblech ziehen, den Tortenreifen darauf drücken und den überschüssigen Teig entfernen. Beiseite stellen.

Für die Sandmasse Butter, Eidotter und Staubzucker schaumig rühren. Eiklar mit Kristallzucker und Salz cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Die Mehl-Backpulver-Mischung unterheben und die Masse auf den Mürbteig in die Form füllen. Äpfel vierteln und oben fein einschneiden.

Auf dem Teig verteilen und mit Butter bepinseln. Mit Mandeln belegen und mit Zimtzucker bestreuen. Im Rohr bei etwa 160 °C 40 bis 45 Minuten backen. Mit einigen Tupfen Karamellsauce und Apfelscheiben servieren.