

Flüsse der Genüsse

Feiner Apfelkuchen

Zutaten

Mürbeteig: 100 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 EL Wasser, 1 Prise Salz, 250 g Mehl

Füllung: Ca. 1 kg geschälte und fein geschnittene Äpfel

Guss: 100 g Butter, 150 g Zucker, 1 P Vanillezucker, 3 EL süße Sahne, 3 EL Mehl, 120 g blättrige Mandeln

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen, eine Springform (26 cm) damit auslegen und einen Rand andrücken. Die Apfelstücke darauf verteilen. Für den Guss die Butter zerlaufen lassen, die restlichen Zutaten untermischen und auf den Äpfeln verteilen. Bei 175 Grad ca. 55 Minuten backen.