

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

(4 Personen)

Für den Mürbteig

- 450 g Mehl
- 300 g Butter kalt in kleine Stücke geschnitten
- 150 g Backzucker
- 1 Ei
- 1 EL Orangenlikör

Für die Fülle

- 6 Äpfel grob gehobelt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mischung aus Zimt, Zucker und Nelken
- 2 EL Zucker

Für den Guss

- 2 EL Butter
- 80 g Zucker
- 100 ml Rahm
- 100 g gehobelte Mandeln

Zubereitung

Mürbteig:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine rasch zu einem Teig verarbeiten. Lassen Sie den Teig eine halbe Stunde rasten. (Tipp: an einem kühlen Ort am besten)

2/3 des Teiges rund auswalken und die Kuchenform und den Kuchenrand damit auslegen.

Mit den gehobelten Äpfeln belegen. Den restlichen Mürbteig wieder rund auswalken und die Äpfel damit abdecken.

Im Backofen (200° Ober-Unterhitze) 30 Minuten backen.

Mit dem Mandelguss bestreichen und nochmals ca.

15 Minuten fertigbacken.

Fülle:

Die gehobelten Äpfel mit Zitronensaft, Zucker und der Mischung aus Zimt, Zucker und Nelken vermischen

Guss:

Butter mit Zucker karamellisieren, mit Rahm ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Mandeln dazugeben und vom Herd nehmen.

Tipp:

Den Kuchen kann man je nach Geschmack auch mit Kirschen, Marillen und Zwetschken zubereiten.