

Kuchen und Gebäck

Elsässer Apfelkuchen

Zutaten:

- 75 g Zucker
- 150 g Butter
- 225 g Mehl
- 1 Ei
- 3 - 4 Äpfel
- 1 Becher Schlagsahne
- 20 g Vanille-Zucker

Zubereitung:

- Mürbeteig mit Zucker, Butter, Mehl und Ei herstellen und in einen flache Kuchenform geben. In der Kuchenform einen dünnen Rand andrücken.
- Äpfel in kleine Stückchen schneiden und auf dem Teig auslegen.
- Süße Sahne mit Vanille-Zucker und Schlagsahne herstellen.
- Kuchen ca. 25 - 30 min. bei 190° auf mittlerer Schiene backen. Ca. 10 min. bevor der Kuchen fertig ist die süße Sahne darüber gießen.

Eindeutige ID: #1087

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 12:03