

Apfelkuchen mit Gewürztraminer

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 55 Min.

für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Mürbeteig

150 g Mehl

100 g geschälte Mandeln, fein gemahlen

¼ Teelöffel Salz

100 g Zucker

150 g Butter, kalt, in Stücken

1 Ei, verknüpft

alles in einer Schüssel mischen

beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben

beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Formen: die Hälfte des Teigs in der Grösse des Formenbodens auswallen, in die vorbereitete Form legen. Restlichen Teig als Rolle an den Rand legen, mit den Fingerspitzen andrücken, ca. 4 cm hochziehen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

7 Äpfel (z. B. Gala, ca. 1 kg), geschält, halbiert, quer in ca. 5 mm dicken Scheiben

ziegelartig in die Form schichten

Guss

1,8 dl Rahm

1 ½ dl Weisswein

(z. B. Gewürztraminer)

2 ½ Esslöffel Maizena

3 Eier

4 Esslöffel Zucker

2 Msp. Muskat

1 Prise Salz

alles gut verrühren, über die Äpfel giessen

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen.

Tipp

Statt Weisswein Apfelsaft verwenden.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank 2 Tage.

Pro Stück (½): 22 g Fett, 6 g Eiweiss, 30 g Kohlenhydrate, 1440 kJ (344 kcal)

