

Horst Lichter | Tante Annas beschwipster Apfel-Kuchen

 happy-mahlzeit.com/2022/01/05/horst-lichter-tante-annas-beschwipster-apfel-kuchen

Zutaten für eine Springform 26 cm

Für den Teig:

- 200 g zimmerwarme Butter
- 500 g Instant Mehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g saure Sahne
- 2 cl Calvados
- abgeriebene Schale 1 ungespritzten Zitrone

Für den Belag:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 2 cl Calvados

Außerdem:

- 50 g Butter für die Form
- Mehl zum Ausrollen
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Zucker, Eiern, Vanillezucker, saurer Sahne, Calvados und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zucker und 50 ml Wasser etwa 5 Minuten weichdünsten. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Kuchenform legen und die Ränder an den Seiten hochziehen. Nun die abgetropften Äpfel und die Mandeln darauf verteilen. Mit dem Calvados beträufeln. Die 2. Hälfte des Teigs ebenfalls ausrollen und auf die Äpfel legen, gut andrücken.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 - 40 Minuten backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und auf einer Kuchenplatte servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 25. März 2017