



Apfelrahmkuchen

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Mehl
150 g reine Butter
½ Tasse Zucker
1 Prise Salz
1 ganzes Ei Größe M
Etwas Backpulver
Etwas abgeriebene Zitrone

Belag:

ca 1 kg säuerliche Äpfel

Eiermasse:

3 Eier
3 EL Zucker
1 Bourbon-Vanillezucker
¾ Becher Sahne

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen Knetteig herstellen und in eine gefettete Springform. Form mit Semmelbrösel bestreuen. Dann die geschälten in Spalten geschnittenen Äpfel kreisförmig auf den Teig legen. Den belegten Kuchen ½ Stunde backen bei 175 Grad Ober-und Unterhitze.

Für den Rahmguss die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren, dann die Sahne dazugeben und verrühren. Den Eierrahmguss auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmal ca ½ Stunde backen bei 175 Grad.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Klostergut Neresheim

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145