

Apfelkuchen 'einmal anders'

Für zwei Personen

250 g Mehl	170 g kalte Butter	80 g Puderzucker
1 Ei	1 Pk. Vanillezucker	100 ml Sahne
4 Boskop Äpfel	1 Zitrone (Saft)	100 g Butter
4 cl Calvados	1 TL Zimt	1 EL Zucker
Salz		

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Butter, Ei und Salz zu einem Mürbeteig kneten. Ausgerollt ins Gefrierfach legen und ruhen lassen.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und Calvados, Zitronensaft und Butter dazu geben und reduzieren lassen. Anschließend Apfelscheiben dazugeben und mit Zimt, Zucker und Vanillezucker bestreuen. In eine Ofenform legen, den Mürbteig darauf geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen. Sahne schlagen.

Den Kuchen auf Tellern anrichten mit geschlagener Sahne bedecken und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 23. März 2017