

Ingwer-Apfelkuchen

1) Mürbeteig: 250g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 125g Butter, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

2) Belag: 1kg Äpfel, eine halbe unbehandelte Zitrone, 6 Ingwerpflaumen aus dem Glas, 4 EL Ingwersirup, 125g Sahne, 2 Eier, 2 EL Zucker, 2 EL Stärke.



Die Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und diesen 30 min zugedeckt kalt stellen und ziehen lassen. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und mit dem Saft und der abgeriebenen Schale der halben Zitrone mischen. Den Zucker darüberstreuen. Ingwerpflaumen oder -stücke in feine Streifen oder Würfelchen schneiden (klebrig und eine Sauerei – aber

man kann sich ja gründlich die Finger ablecken! ;). Zusammen mit dem Ingwersirup zu den Apfelscheiben geben und untermischen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen (Gas: Stufe 3). Eine Springform fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Unterlage ausrollen. Springform mit dem Teig auslegen und dabei einen ca. 2cm hohen Rand formen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und die Apfelmischung in die Form geben. Die Sahne mit den Eiern, der Speisestärke und dem Zucker verquirlen und über den Äpfeln verteilen. Dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 min backen.



Guten Appetit!

Von: <http://www.jassesnee.de/blog/index.php?p=383>

Auch zu finden indem man nach <http://filapper.de> surft und dort in das Suchfeld „Ingwer-Apfelkuchen“ eingibt.