



Dessert

Gestürzter Apfel-Kuchen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 grosse, möglichst reife Äpfel
1 Blätterteig ø 33 cm, fix-fertig
4 EL Zucker (gehäuften Esslöffel)
30 gr Butter
Etwas Wasser (ca. 1 dl)
Mandelsplitter oder -blättchen

Zubereitung:

Backofen Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Äpfel Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse herausschneiden.

**Kleine Kasserolle
Zucker, Butter
Wasser** In einer kleinen Kasserolle den Zucker und die Butter erhitzen und durch stetes Umrühren karamellisieren. Wenn der Zucker geschmolzen ist und die Masse eine braune Färbung zeigt das Wasser zugießen. Stets umrühren bis der karamellierte Zucker eine flüssige, sirupartige Konsistenz aufweist. Den Zuckersirup auf das Backblech giessen (auf gleichmässige Verteilung achten).

Mandelsplitter Die Mandelsplitter auf dem Blech gleichmässig verteilen.

Äpfel Apfelschnitze – mit der runden Seite nach unten – aufs Blech legen und gleichmässig verteilen. Danach das mit den Apfelschnitzen belegte Blech für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben (mittlere Schiene).

Blätterteig Das Blech aus dem Ofen nehmen und den Blätterteig darüberlegen. Die das Blech überragenden Ränder sofort einschlagen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Das Ganze im Ofen für 35 - 40 Minuten überbacken. Danach den Kuchen unter Zuhilfenahme eines Bretts stürzen.

Schlagrahm Den Apfelkuchen mit Schlagrahm heiss servieren

Tipp: Wenn Sie keine reifen Äpfel erhalten, so empfiehlt sich die bereits in Stücke geschnittenen Äpfel in heissem Zuckerwasser zu blanchieren.
