

Apfelkuchen mit Amarettoguss

nach einem abgewandelten Rezept von Evelyn Krämer

Zutaten für den Teig:

50 g Speisestärke

100 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

75 g Butter

Zutaten für den Belag:

2-3 säuerliche Äpfel, geschält und entkernt

250 g Cremefine zum Aufschlagen

1 Ei

3 EL Zucker

2 EL Amaretto

1 EL Speisestärke

Mandelblättchen zum bestreuen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in den Thermomix geben und für 10 Sek / Stufe 4 miteinander vermengen. Wer keinen Thermomix hat, macht es mit der Küchenmaschine oder der Hand.

Dann den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 30 Min im Kühlschrank auskühlen lassen.

Nun die runde Stonewareform gut mit Backtrennmittel ausstreichen und den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vorheizen.

Für den Guss Cremefine, das Ei, den Zucker, den Amaretto und die Speisestärke mit dem Schneebesen aufschlagen.

Nun den Teig in die runde Stonewareform geben, von oben etwas bemehlen und mit dem Teigroller ausrollen. Den Rand dabei etwas hochziehen.

Jetzt die Äpfel mit dem Gemüsespiralschneider „ohne“ eingesetzten Messer (dadurch schneidet ihr nur mit dem festen, großen Messer) in Spiralen schneiden.

Die Äpfel in der Form verteilen und den Guss drüber geben. Zum Schluss dann nach Belieben mit den Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen für 55-60 Min fertig backen. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺