

FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN / GATEAU AUX POMMES À LA CRÈME PÂTISSÈRE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #78



Apfelkuchen geht wirklich immer und es gibt so viele leckere Variationen. Für diese Version habe ich einen Mürbeteig mit karamellisierten Äpfeln und eine Crème pâtissière kombiniert. Einfach ein Traum.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

MÜRBETEIG

Verrühre den Puderzucker mit der weichen Butter. Füge das Mehl, Ei, Vanilleextrakt, die Zitronenpaste und das Salz hinzu und verknete den Teig, bis sich alles gut verbunden hat. Drücke den weichen Teig flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.



Du kannst statt Puderzucker auch Zucker verwenden, dann muss der Teig aber 1 Stunde gekühlt werden.

MÜRBETEIG:

- 100 g** Puderzucker
- 200 g** Butter (weich)
- 300 g** Mehl
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitronenpaste
- 1 Pr.** Salz

CRÈME PÂTISSÈRE

Fülle etwa 100 g der Milch in eine kleine Schüssel. Rühre die Stärke, den Zucker, die Eigelbe und das Vanilleextrakt ein, bis sich alles gelöst hat. Gib die restliche Milch in einen Topf und lasse sie aufkochen. Nimm den Topf vom Herd und rühre die Stärkemischung ein. Lasse die Creme nochmals unter Rühren aufkochen und streiche sie dann durch ein Haarsieb um Klümpchen zu entfernen. Stelle die Creme abgedeckt zur Seite. Sie muss nicht vollständig abkühlen.

CRÈME PÂTISSÈRE:

- 1 l** Milch
- 100 g** Speisestärke
- 130 g** Zucker
- 4** Eigelbe
- 1 TL** Vanilleextrakt

FÜLLUNG

Schäle die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in Spalten. Gib die Butter mit dem Zimt und Puderzucker in eine Pfanne, koche sie kurz auf und gib dann die Apfelspalten dazu. Rühre so lang, bis die Äpfel leicht karamellisiert sind und nimm die Pfanne dann vom Herd.

FÜLLUNG:

- 3** Äpfel (säuerlich)
- 2 EL** Butter
- ½ TL** Zimt
- 2 EL** Puderzucker

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

ZUM BESTREUEN:

- 1 EL** Puderzucker
- 1 TL** Zimt

KUCHEN FÜLLEN UND BACKEN

Forme einen Teil des Teigs zu einer etwa 3 cm dicken Rolle und drücke sie als Rand innen an den Tortenring flach, der Rand sollte etwa 4-5 cm hoch sein. Drücke den restlichen Teig als Boden flach in den Tortenring. Gib die Apfelfüllung darauf, rühre die Creme nochmal durch und fülle sie darüber. Streiche die Creme glatt und backe den Kuchen im

FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN / GATEAU AUX POMMES À LA CRÈME PATISSIÈRE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #78



vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

DEKORATION

Setze den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte, entferne den Tortenring und bestreue den Kuchen mit Puderzucker und Zimt. Nutze dafür nach Belieben ein Gitter, um ein schönes Muster zu erhalten. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!