<u>Apfelkuchen von Claudia</u> <u>paradiesisch gut</u>

Teig:

75 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pr. Salz 1 Ei

150 g Rieser Gold Weizen-

oder Dinkelmehl, evtl. gemischt mit Vollkorn-

mehl

1 Msp. Backpulver

Belag:

750 g in Spalten geschnittene Äpfel

Guß:

200 g Schlagsahne

1 Ei

2 gestr.El Zucker

3 - 4 El Amaretto

1 gestr. EL Speisestärke

4 Tropfen Orangenöl

Zum Bestreuen:

2 EL gehobelte Mandeln

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

- 1.Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, Backpulver und Fett dazugeben. Alles miteinander mit dem Knethaken zu einem Mürbteig verarbeiten und den Teig ca. 30 min kaltstellen.
- 2.Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden. Eine Pieform (24 cm Durchm.) mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabl mehrmals einstechen. Teigboden mit den Apfelspalten belegen.
- 3. Für den Guss Sahne, Ei, Zucker Amaretto, Speisestärke und Orangenöl mit dem Schneebesen verrühren. Amaretto-Sahneguss über die Äpfel gießen. Mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 200 Grad (Umluft: 150 175 Grad) ca. 50 min backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

Mo - Fr. 8:00 - 18:00 Uhr Sa. 9:00 - 12:30 Uhr

