

Französischer Apfelkuchen

mit Ei-Rosinenguss

- 60 min Zubereitungszeit
- (L) 60 min Kochzeit
- 388 kcal pro Portion
- ••

 Mittel
- Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

12 Portionen

250 g Mehl

150 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

1 kg Äpfel

1 Vanilleschote

300 ml Sahne

50 g Rosinen

20 g Puderzucker
etwas Butter für die Form
etwas Mehl für die Form

Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig 250 gr. Mehl zusammen mit 150 gr. kalte Butterwürfel, 75 gr. Zucker und 1 Ei in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig in Folie gerollt für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach mit etwas Mehl und einem Rollholz ausrollen. Eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser leicht buttern und mehlieren. Den ausgerollten Teig hineingeben und überstehende Ränder abschneiden.
- 3 Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten nebeneinander auf den Teig setzen und den Kuchen für 30 Minuten bei 200 °C Ober-und Unterhitze im Ofen schieben.
- 4 2 Eier mit 50 gr. Zucker, 150 ml. Sahne und dem Mark einer halben Vanilleschote verrühren. Die Rosinen dazugeben. Den Ei-Rosinenguss auf den Kuchen geben und dabei darauf achten, daß die Rosinen schön verteilt sind.
- Den Kuchen für weitere 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Französichen Apfelkuchen in der Form erkalten lassen. Danach aus der Form holen und mit Puderzucker bestäuben. Restliche Sahne steif schlagen und zum Apfelkuchen reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	792kJ /190kcal	1.617kJ / 388kcal
Fett	9g	18g
davon gesättigte Fettsäuren	5g	11g
Kohlenhydrate	24g	49g
davon Zucker	15g	30g
Eiweiß	3g	6g
Salz	Og	Og