

Tante Annas beschwipster Apfelkuchen

Für vier Portionen:

200 g zimmerwarme Butter	500 g Instant Mehl	200 g Zucker
3 Eier	1 Päckchen Vanillezucker	75 g saure Sahne
2 cl Calvados	Zitronen-Abrieb	1 kg säuerliche Äpfel
50 g Zucker	100 g gehackte Mandeln	2 cl Calvados
50 g Butter	Mehl	Puderzucker

Außerdem: eine Springform 26 cm

Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Zucker, Eiern, Vanillezucker, saurer Sahne, Calvados und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zucker und 50 ml Wasser etwa 5 Minuten weichdünsten. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter ausfetten. Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Kuchenform legen und die Ränder an den Seiten hochziehen. Nun die abgetropften Äpfel und die Mandeln darauf verteilen. Mit dem Calvados beträufeln. Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls ausrollen und auf die Äpfel legen, gut andrücken.

Im Backofen bei 200° C ca. 30 - 40 Min. backen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und auf einer Kuchenplatte servieren.

Horst Lichter am 25. März 2017