

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	

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 kühl stellen.

Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zucker und 50 Milliliter Wasser 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, Mandeln und Calvados darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Teigs ebenfalls ausrollen und auf die Äpfel legen, gut andrücken. Im Backofen bei 200 Grad circa 30 bis 40 Minuten backen.

Horst Lichter am 20. Februar 2016