

Wiener Apfelkuchen

Fülle:

1	kg	große Äpfel	schälen, vierteln und fächerartig einschneiden.
		Zimt Zucker etwas Rum	vermischen und Äpfel auf einem Teller 1 Std. marinieren

Mürbteig:

1	Prise	Salz	
275	g	Mehl	
½	Becher	Crème fraîche	
1	Spur	Kakao	
60	g	Zucker	
175	g	Butter	
1		Vanille	
1		Eiweiß	alles zu einem Mürbteig zusammenfügen und kurz rasten lassen.

Eine große Kuchenform mit Backtrennpapier auslegen. Mürbteig dünn auswalken und Form mit Rand belegen.

Etwas gemahlene Nüsse auf den Teigboden streuen und mit den abgetropften marinierten Äpfeln belegen.

Guss:

125	g	Butter	schmelzen
125	g	Zucker	
4	EL	Milch	dazugeben und aufkochen,
125	g	Mandelblättchen	dazugeben und nochmals aufkochen mit einem Löffel auf die Äpfel verteilen.

Backrohr auf 250 ° vorheizen.

Kuchen auf unterster Schiene bei 250° ½ Stunde backen – auf 200° zurückschalten und nochmals ½ Stunde backen.

Wenn der Guss zu braun wird mit Alufolie abdecken.