

Zutaten Teig:

250g Mehl
125g Margarine
65g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten Guß:

4 Eigelb
200g Zucker
1 P. Vanillinzucker
250g Quark
1 Becher Sauerrahm
1 P. Sahnepudding
1/4 Fläschchen Rum Aroma
4 Tropfen Bittermandel Öl
1/4 Fläschchen Arrak Aroma
10 Tropfen Butter-Vanille Aroma
4 Eiweiß

Zubereitung Teig:

Aus diesen Zutaten wird ein Mürbteig wie folgt zubereitet. Das Mehl auf ein Backbrett sieben und das Salz darüber streuen. In die Mitte den Zucker geben, eine Vertiefung hineindrücken und das Ei hineinschlagen. Die kalte Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und als Ring auf das Mehl setzen. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen. Diese in einer Frischhaltefolie verpacken. Zum Ruhen mindestens 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Zubereitung für den Guß:

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Quark und den Sauerrahm kurz mitrühren und den Sahnepudding untermischen. Rum Aroma, Bittermandel Öl, Arrak Aroma, Butter-Vanillin Aroma und das Eiweiß das zuvor zu Eischnee gechlagen wurde unterheben.

7 -8 mittelgroße Äpfel

Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte den Teig ausrollen, eine Kuchenform von 28-30cm Durchmesser damit auslegen und den Boden mit Semmelbrösel und etwas Zimt bestreuen. Darauf die geschnittenen, mit Zironensaft beträufelten Äpfel verteilen. Den Guß vorsichtig darüber gießen. In dem vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze ca. 190°C 50-60 Minuten backen. Heißluft 150°C-170°C 50-60 Minuten backen.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen:

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf