Apfelkuchen “Vierlande”

à la Frau Jaksch (bei einem Pfarrfest geerntet!)

-ApfelkuchenVierlande6.03-

Zutaten:

1. Teig:

1/2 gestrich. TL Backpulver
50 g Zucker
80 g Butterschmalz (ist der Witz dabei!)
(!! zimmerwarm!!)
1 Prise Salz, 1 Ei
150 g Mehl

2. Belag und Guß:

Saft von 1 Zitrone
50 g Mandelstifte
1 Ei
40 g Zucker
1 Beutel Zitroback
1 Becher (125 g) saure Sahne

3. Bereitstellen: gr. Schüssel, mehrere Tassen, Sieb, Meßbecher, Knethaken, Haush.-folie, Nudelrolle, Waage

Zubereitung:

1. Teig machen:
Mehl + Backpulver in eine Schüssel sieben - dazu Zucker, Butterschmalz, Ei, Salz
Zu einem festen Teig verarbeiten (am besten mit Knethaken/Rührgerät)
Daraus eine Kugel formen - diese 30 Min. stehen lassen.

2. **Äpfel herrichten**: Schälen, achteln, weg mit dem Kerngehäuse!

XXXXX 45 Min.

3. In einer Schüssel **Zitronensaft mit Wasser vermischen**, Äpfel hineinlegen.

4. **2/3 des Teigs** zwischen 2 Lagen Haushaltsfolie ausrollen. Springform fetten.

5. Aus dem **Teigrest (1/3) eine Rolle formen**, an den Springformrand legen, mit den Fingern hochdrücken, Boden mehrmals einstechen.

6. **Apfelstücke abtupfen**, an der Rundung mit einer Gabel einritzen, die Apfelstücke dicht nebeneinander auf den Teigboden setzen. **Mandeln** darüber verteilen.

7. Backofen vorheizen (E: 200°; Gas: Stufe 3) und **25 Minuten backen**.

XXXXX 25 Minuten.

8. **Ei, Zucker, Citroback und saure Sahne** verrühren und auf dem Kuchen verteilen.

9. **Weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen**.
10. In der Form **auskühlen lassen**.

11. Nach Belieben mit **Puderzucker** bestäuben.

XXXX 20 Minuten/insges. 1 1/2 Stunden!
Ergebnis: 12 Stücke à 945 kJ/225 kcal.

Guten Appetit ! (Im Hause einer meiner Schwestern erregte dieser Kuchen wegen seines Duftes regelmäßig große Bewunderung!)