



Apfelkuchen mit Guss, besonders erprobte Art

Schöne, geschälte, halbierte Äpfel werden in Zuckerwasser gekocht, dann beiseite gestellt. Vorteig aus Eigelb, Milch und Mehl gut durchschaffen und auswellen.

Geschnittene Butter auf eine Hälfte legen, zusammenklappen und Teig mehrmals auswellen und auf Kuchenblech geben. Mit Äpfeln dicht belegen und Zitronenschale darüber reiben. Guss aus Zucker, Mandeln und Schnee von 6 Eiweiß herstellen und über die Äpfel streichen. Den Kuchen in 60–75 Minuten bei 180 Grad hellgelb backen. Wenn der Guss braun wird, mit Papier abdecken.

*750 g Äpfel
ca. 100 g Zucker
0,15 l Milch
ca 300 g Mehl
2 Eigelb
250 g Butter
geriebene
Zitronenschale*

*Guss:
250 g Zucker
100 g geriebene
Mandeln
Schnee aus 6
Eiweiß*