



ENGLISCHER APFELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

200 g Weissmehl
100 g Butter, weich
1 Ei(er)
2 EL Puderzucker
15 ml Wasser, gekühlt
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g
100 g Apfelmus, Konserve
3 Eigelb
3 Eiweiss
80 g Zucker
10 g Weissmehl
500 g Äpfel, geschält, in Spalten geschnitten
100 g Aprikosenkonfitüre
2 EL Rum
2 EL Mandelstifte

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten.
3. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Teig rund ausrollen, in die vorbereitete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Apfelmus und Eigelb mit dem Mixer verrühren.
6. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit Mehl unter die QimiQ Mischung heben.
7. Masse auf dem Teig verteilen und mit Apfelspalten belegen.
8. Marillenmarmelade erwärmen, mit Rum glatt rühren und die Äpfel damit bestreichen.
9. Mit Mandelstiften bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).