



ENGLISCHER APFELKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



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 QimiQ Rahm-Basis
100 g Apfelmus, Konserve
3 Eigelb
1 Pkg. Vanillezucker
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 zusammenschlagen zu einem glatten Teig kneten.
3. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Teig rund ausrollen, in eine befettete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
5. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Apfelmus, Eigelb und Vanillezucker dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
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. Aprikosenkonfitüre 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).