



# 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

<b>200 g</b>	Mehl
<b>100 g</b>	Butter, weich
<b>1</b>	Ei(er)
<b>2 EL</b>	Staubzucker
<b>15 ml</b>	Wasser, gekühlt
	Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>100 g</b>	Apfelmus, Konserve
<b>3</b>	Eigelb
<b>3</b>	Eiweiß
<b>80 g</b>	Zucker
<b>10 g</b>	Mehl
<b>500 g</b>	Äpfel, geschält, in Spalten geschnitten
<b>100 g</b>	Marillenmarmelade
<b>2 EL</b>	Rum
<b>2 EL</b>	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: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Apfelmus und Eigelb 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. 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).