

Koch
Robert Schorp
Für 4 Personen

Freitag, 17.09.2021



Apfelwähe

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

320 g Weizenmehl (Type 405)

190 g Butter

0,5 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 ml kaltes Wasser

Für den Guss:

75 ml Milch

100 g Sahne

15 g Speisestärke

3 Eier (Größe M)

30 g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Salz

0,5 TL Vanillemark

Für den Belag:

700 g Äpfel

30 g Zucker

0,5 TL Zimt

100 g Aprikosenkonfitüre



Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Mehl mit Butter in eine Rührschüssel geben und zwischen den Händen zerreiben. Backpulver, Salz und Wasser hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Butter fetten. Den Teig auf eine bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Anschließend auf das Blech geben.
3. Für den Guss Milch mit Sahne und Eiern verquirlen. Speisestärke, Salz und Vanillemark mischen und mit dem Eieguss glatt verrühren.
4. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Viertel in Scheiben schneiden und den Mürbeteig damit belegen.
5. Den Eieguss gleichmäßig über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Zimt mischen. Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf langsam aufkochen.
7. Die Wähe aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Sofort mit dem Zimt-Zucker bestreuen. Die Aprikosenkonfitüre mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen und servieren.

Nährwerte: Pro Stück (12): Kcal: 336; KJ: 1407; E: 6 g; F: 18 g; KH: 40