

Bretonischer Apfelkuchen

Verfasser: Christian Meyer

Zutaten:

150 g Butter

4 Eier

150 g Zucker

2 cl Calvados

1 Prise Salz

150 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

500 g geschälte Äpfel, entkernt, in feinen Spalten geschnitten

Puderzucker

Vanillezucker

1 Springform 30 cm

Zubereitung:

Butter schmelzen lassen, etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Calvados und Salz schaumig schlagen, Butter unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Ofen auf 200° vorheizen. 400 g Apfelscheiben unter den Teig mischen und in eine gefettete Springform füllen. 100 g Apfelscheiben als Rosette auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen auf der untersten Leiste je nach Ofen bei 180-200°C ca. 45 Minuten backen. Nach 20 Minuten abdecken. Nach Ende der Backzeit nach der (Stäbchenprobe, eventuell noch ein paar Minuten nachbacken!) den Kuchen aus der Springform befreien und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit einer Mischung aus Puder- und Vanillezucker bestreuen.

Persönlich serviere ich gerne eine mit Zimt leicht parfümierte Schlagsahne (Schlagobers) dazu.

Wer es noch üppiger mag, eine Kugel Vanilleeis oder passend zur Jahreszeit ein cremiges Nusseis.

Viel Spass beim Nachbacken und gutes Gelingen