

GEDECKTER APFELKUCHEN MIT WALNUSS EISCREME

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 Vanilleschote
280 g Mehl
1 g Backpulver
80 g Zucker
1 Ei
150 g Butter

150 ml Apfelsaft
10 g Zucker
2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
5 Granny Smith Äpfel (geschält und in kleine Würfel geschnitten)

Puderzucker
Walnuss Eiscreme

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mehl, Backpulver, Zucker, Ei und Butter zügig mit der Hand oder der Küchenmaschine zu einem Teig kneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Apfelwürfel, Apfelsaft, Zucker und Rum zusammen ca. 7 Minuten kochen.

Vom Teig ca. 1/3 entnehmen. Restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine mit Butter ausgestrichene Springform (24Ø) damit auslegen. Den Teig am Rand hochdrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelmasse in die ausgelegte Springform geben. Den restlichen Teig auf Größe der Springform ausrollen, diese damit bedecken und den Rand andrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der vorletzten Schiene ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen den Springformrand lösen und den Kuchen abkühlen lassen.

Den Kuchen in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und auf Teller zusammen mit dem Walnußeis anrichten.