

Flandrischer Apfelkuchen



Zutaten:

Für den Teig

- 220 g Mehl
- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Msp. Salz
- Mehl zum Ausrollen

Für den Belag

- 20 g Panko-Mehl oder Semmelbrösel
- 1 kg Äpfel - Boskop

Für die Creme

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Msp. Salz
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale davon
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 40 g Speisestärke

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform von 26 cm ø ausfetten, die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Creme fertigstellen, wie nachfolgend beschrieben.

Von der Milch 100 ml abfüllen und mit der Speisestärke verrühren. Alle anderen Zutaten für die Creme miteinander verrühren und zum Kochen bringen. Die aufgelöste Speisestärke in die Milchmischung geben und einmal ganz kurz aufkochen lassen. Sofort

vom Herd nehmen und mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Backofen rechtzeitig auf 190° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen und in die Springform legen und dabei den Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und das Panko-Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Nun nur noch die geviertelten Äpfel eng aneinander auf den Boden legen und die lauwarme Creme gleichmäßig über die Äpfel verteilen.

Kuchen auf die unterste Schiene stellen und für etwa 45 Minuten bei 190° Ober- und Unterhitze backen. Umluft ist ungünstig.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Dann erst schneiden.

Guten Appetit 😊