



Rezept

Apfel-Sauerrahm-Kuchen

von Daniela Liechti

Zutaten

350 g Mehl
 1 Ei
 400 g Rohrzucker (gemahlen)
 120 g Butter
 150 g Pecannüsse (gehackt)
 1 TL Zimt
 1 TL Natron
 ½ TL Salz
 180 g Sauerrahm
 300 g Äpfel – Sorte Gala
 – eher süsslich (geschält und
 gehackt)

Zubereitung

Mehl und Rohrzucker mischen,

die Butter in Stücken dazugeben und wie für einen Mürbeteig verreiben.

Die Nüsse dazu mischen

450 g – 500 g dieser Mischung in eine Auflaufform (ca. 23x33 cm) geben und festdrücken.

Zu der restlichen Masse Zimt, Natron, Salz, Sauerrahm und das Ei hinzu geben. Alles gut mit einander verrühren.

Dann die Äpfel beimischen und in der Auflaufform verteilen.

Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) 30 – 40 Minuten backen.

Auskühlen lassen, in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp von Daniela:

„Warm und mit Glace servieren.“

