

Apfelkuchen mit Ingwer

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Blätterteig
Apfel
Kräuter

4 sl TK-Blätterteig
4 Äpfel
2 ts Zitronensaft
150 g Crème fraîche
1 Ei
3 tb Zucker
1 pk Vanillezucker
1 ts Lavendelblüten
3 Stiele Zitronenmelisse
Mehl, Fett
30 g Mandelstifte

* QUELLE

-- Brigitte 12/97

-- erfasst: P. Hildebrandt

Blätterteig antauen lassen. Äpfel waschen, schälen und die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Crème fraîche, Ei, Zucker, Vanillezucker, die Hälfte der Lavendelblüten und gehackte Melisse verrühren.

Teigplatten übereinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (38 cm) ausrollen. 5 Minuten ruhen lassen. Teigplatte in eine gefettete Tarte- oder Springform (30 cm) legen. Die Teigränder überstehen lassen. Teigboden mit der Gabel mehrfach einstechen.

Die Apfelscheiben auf den Teig legen. Crème-fraîche-Eier-Masse darauf verteilen und mit Mandelstiften bestreuen. Die überstehenden Teigränder über die Äpfel klappen.

Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen (E: 200, Umluft: 170, Gas: 3) etwa 35 Minuten backen. Aus der Form lösen und mit restlichen Lavendelblüten bestreuen.