

APPELKUCHEN MIT MANDELKRUSTE UND THYMIAN

Klarsichtfolie
 Springform, ø 22 cm
 Wallholz

ZUTATEN

TEIG

400 g Mehl
 200 g Butter
 200 g Zucker
 4 Eigelb
 1 Zitrone, Schale
 Butter zum Ausbuttern

APPELFÜLLUNG

12 Äpfel, Boskoop, geschält, entkernt, gewürfelt
 100 g Butter
 80 g Zucker
 1 Zitrone, Saft
 ½ Glas Thymiangelee, erhältlich bei Familie Stucke,
 7122 Valendas, www.turisch.ch
 1 Vanillestange, der Länge nach halbiert

VANILLESAUCE

1,25 dl Rahm
 1 Prise Salz
 1 Vanillestange, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt
 2 Eigelb
 1 Ei
 60 g Zucker
 1 El Rahm
 1 El Rahm, geschlagen

GARNITUR

200 g Mandelblättchen, geröstet
 Puderzucker
 4 Thymianzweige, gezuckert

ZUBEREITUNG

TEIG – VORBEREITEN

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Alle Zutaten bei Zimmertemperatur mischen und gut durchkneten. Fest in Klarsichtfolie einrollen und 30 Minuten kühlen. Die Springform mit Butter ausbuttern.

APPELFÜLLUNG

Aus der Butter und dem Zucker ein Karamell herstellen. Mit dem Zitronensaft ablöschen. Das Thymiangelee, die Vanillestange und Mark hinzufügen und die Äpfel unterheben und 10 Minuten karamellisieren. Erkalten lassen und die Vanillestange entfernen.

Rezept von Ursula Egli



FERTIGSTELLEN

Den Teig mithilfe von Mehl und dem Wallholz ausrollen. Zuerst den Boden der Form mit einer Teigschicht auslegen. Den restlichen Teig durchkneten, rechteckig ausrollen und in ca. 6 cm breite Streifen schneiden. Die Aussenwände der Form mit den Streifen belegen. Die Apfelfüllung einfüllen und im Backofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, die Springform öffnen und vorsichtig auf eine Kuchenform setzen.

VANILLESAUCE

Den Rahm, das Salz und das Vanillemark aufkochen. Das Eigelb, das Ei und den Zucker schaumig schlagen und den kochend heissen Rahm langsam hinzugeben und einschlagen. Die Masse über Dampf oder im sehr heissen Wasserbad dicklich schlagen – zur Rose abziehen – und anschliessend auf Eis kalt rühren. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.

ANRICHTEN

Den Apfelkuchen mit den Mandelblättchen belegen, mit Puderzucker bestreuen und den Thymianzweigen garnieren. Die Vanillesauce separat dazu servieren.