

Apfelkuchen mit Decke

(runder Kuchen Durchmesser 26 cm,

12 Stück):

Zutaten:

8 Eier
300 g Zucker
450 g Schmand
120 g Mehl
80 g Walnüsse
500 g Äpfel

Für Boden/Decke:

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig kneten
und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Äpfel schälen und in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.
Die Eier trennen. Das Eigelb mit 150 g Zucker schaumig schlagen.
Den Schmand unter die Eigelbmasse rühren. Mehl und Walnüsse
vermischen und ebenfalls unterheben. Das Eiweiß mit dem restlichen
Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.
Zum Schluss die Äpfel unterheben.

Den Teig aus dem Kühlschrank halbieren
und zu einem Boden sowie einem Deckel ausrollen.
Den Boden in die Springform drücken und die Masse darauf verteilen.
Dann den Deckel darauf legen und gut andrücken.

Den Kuchen bei 180 Grad Celcius in den vorgeheizten Ofen schieben
und ca. 50 Minuten lang backen.

Gutes Gelingen!

