

Wallonischer JAZZ™-Apfelkuchen



Quelle: www.butter.ch

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 25 - 35 Minuten

Kuchenteig

400 g Mehl

¼ TL Salz

200 g kalte Butter

75 g Zucker

1 Freilandeier

1 Zitrone, Schale

evtl. 1 – 2 EL Wasser

Apfelfüllung

750 g JAZZ™-Äpfel, geschält und in kleine Würfel geschnitten

2 – 3 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Maisstärke

Zubereitung

1 Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und Zitrone dazugeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Nach Bedarf Wasser beifügen. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Springform vorbereiten. 2/3 des Teiges auf wenig Mehl auswallen. Form so auslegen, dass ein Rand von 4-5 cm Höhe entsteht. Boden mit Gabel einstechen, kühl stellen.

3 Für die Füllung Äpfel mit Zucker und Zitronensaft knapp weich dämpfen. Maisstärke mit wenig Flüssigkeit anrühren, beifügen. Aufkochen, bis die Flüssigkeit gebunden ist. Auskühlen lassen.

4 Füllung auf den Teigboden verteilen. Teigrand darauf legen, mit Wasser bepinseln. Restlichen Teig auf wenig Mehl auswallen, auf den Kuchen legen. Am Rand sorgfältig andrücken.

5 Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 25-35 Minuten backen.

6 Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.



www.jazz-apple.ch

