Apfelkuchen mit Baiser

Der Apfelkuchen mit Baiser schmeckt mit oder ohne Rosinen. Das traditionelle Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

für den Mürbteig

200 g	Mehl
120 g	Butter
1 Prise	Salz
60 g	Zucker
1 Stk.	Ei

für den Belag

1 kg	Äpfel
50 g	Butter
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

für die Baiserhaube

3 Stk.	Eiweiß
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen** mit Baiser das Mehl, Butter, Salz, Zucker und Ei vermengen und zu

einem Mürbteig kneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Äpfel etwa 5 Minuten dünsten. Zucker und Vanillezucker zugeben und von der Herdplatte nehmen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 26 cm Springform mit Butter einfetten.

4. Den Teig ausrollen, in die Form legen, einen Rand bilden. Die gedünsteten Äpfel in der Form verteilen.

5. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

6. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Den steifen Eischnee auf den Apfelkuchen verteilen. Weitere 15 Minuten im Ofen fertig backen.

Tipp

Den Belag für den Apfelkuchen mit Baiser noch zusätzlich mit Rosinen und 2 Esslöffel Calvados verfeinern.