Apfelkuchen mit Eierlikör und Vanilleeis

Rezept für einen perfekten Tag: Apfelkuchen mit Eierlikör und Vanilleeis, auf dem Bild sehr schön mit frischer Minze, Apfelscheiben und Schlagobers angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

250 g	Mehl
125 g	Butter (kalt)
60 g	Zucker
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
40 g	Semmelbrösel
800 g	Äpfel
50 g	Rosinen
80 g	Mandeln

Für die Füllung

140 g	Zucker
130 ml	Eierlikör
30 ml	Schlagobers
110 g	Butter
1 Prise	Zimt

1 Prise	Piment

Für die Verzierung

1 Stk.	Eigelb
2 EL	Milch
	Mürbteig

Außerdem

	Butter (für die Backform)
	Mehl (für die Backform)
0.5 Stk.	Zitronen (für die Äpfel)
1 Packung	Vanilleeis
200 ml	Schlagobers (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen mit Eierlikör und Vanilleeis** zu Beginn den Teig vorbereiten: Das Mehl mit Backpulver in ein Gefäß versieben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Ein Ei trennen, den Dotter zur Butter geben. Salz, Zucker (60 Gramm) und das Mehl mit Backpulver ebenfalls zufügen. Aus den Zutaten schnell einen glatten, homogenen Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. 10 Minuten vor Ende der Ruhezeit eine Quiche- oder 24 cm Backform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Zitrone auspressen oder fertigen Zitronensaft bereitstellen. Die Äpfel waschen und schälen, in Spalten breiten (etwa 2 Zentimeter dick), dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

3. Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zwei Drittel abnehmen und dünn ausrollen, anschließend mit Hilfe des Teigrollers in die Form gleiten lassen. Der Rand kann etwas überstehen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, danach die Semmelbrösel gleichmäßig aufstreuen. Nun abwechselnd Apfelspalten, Mandelstifte und Rosinen in die Backform einschichten.

4. Für die Füllung einen Topf auf mittlere Temperatur erhitzen und Zucker (140) Gramm darin unter ständigem Rühren karamellisieren. Mit Schlagobers und Eierlikör ablöschen und einköcheln lassen, dabei ständig weiter rühren. Sobald die Konsistenz cremig wird, Topf vom Herd nehmen, Butter, Zimt und Piment einrühren und diese Füllung über den Kuchen gießen. Nun das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die Arbeitsfläche bemehlen und den übrigen Teig ebenfalls ausrollen, anschließend in

Streifen schneiden (etwa 1 Zentimeter dick). Diese Streifen in Gitterform über den Kuchen legen, die Enden an den Teigrand festdrücken. Ein Ei trennen, den Dotter mit 2 Esslöffeln Milch verquirlen und das Kuchengitter damit gleichmäßig bepinseln. Auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen, mit Schlagobers und Vanilleeis anrichten.

Tipp

Der Apfelkuchen mit Eierlikör und Vanilleeis gelingt am besten mit Granny Smith, kann aber auch mit anderen säuerlichen Apfelsorten zubereitet werden.