

Apfelkuchen Paradiesisch gut ist dieser Apfelkuchen. Es ist kein Sündenfall, dieser Versuchung nachzugeben.

Zutaten für 6 Personen

- 1 rund ausgewallter Mürbteig (ca. 32 cm ø, 320 g)
- 3 EL Aprikosenkonfitüre (ca. 60 g)
- 3 Äpfel (z.B. Maigold 600 g) geschält, geviertelt, quer in ca. 5 mm dicken Scheiben
- ca. 50 g Haselnüsse grob gehackt
- 1 Ei
- 75 g Puderzucker
- 1,8 dl Crème fraîche
- 1/2 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 1 Eigelb verdünnt

Zubereitung

- Teig noch etwas mehr auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Von der Mitte des Teiges eine dreieckige Fläche mit einem Abstand von ca. 3 cm zum Teigrand mit Konfitüre bestreichen.
- Apfelscheiben und Haselnüsse auf die Konfitüre verteilen.
- Teigrand von drei Seiten nach innen einschlagen.
- Ei mit Puderzucker schaumig rühren,
- Crème fraîche und Zitronenschale darunter rühren, über die Äpfel und Haselnüsse giessen, Teigrand dabei etwas anheben.
- Teigrand mit Ei bestreichen (Mache ich nicht).

Backen

- 10 Min. in der untern Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.
- Hitze auf 220 Grad reduzieren und ca. 20 Minuten fertig backen.
- Gesamtbackzeit ca. 30 Min.

