

## Tartara-Kuchen (2.Januarkuchen)

Kuchenteig:

150g Mehl

½ Tl Salz

75g Butter

verreiben,

zerkleinern, sorgfältig mit Mehlmischung

bis die Masse gleichmässig fein ist

3-4 El kaltes Wasser

beifügen und rasch zu einem Teig

zusammenfügen

Teig zugedeckt an der Kälte 30 Minuten

ruhen lassen

Teig auswallen und auf Blech (26cm

Durchmesser)

legen, mit Gabel einstechen und bei

220°C hellbraun

backen

Apfelmus:

Äpfel

(ohne

schälen und in wenig Wasser kochen

mixen

Zuckerzugabe). Nach Bedarf Apfelmus

Weinbeeren oder Sultaninen

zum Erkalten 1-2 Handvoll

beigeben

Rahm luftig schlagen

Servieren: auf den erkalteten Kuchenteig das erkaltete

Apfelmus geben und mit dem geschlagenen Rahm servieren.

Dazu passt ein Milchkaffee.

Brigit Kupferschmid-Habegger 1957

