Original Elsässer Apfelkuchen

Zutaten für einen Kuchen:

250 g Weizenmehl Type 405
125 g Butter (kalt)
100 g Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 ml Milch
100 ml Sahne
1 kg Äpfel
1 Zitrone
Butter und Semmelbrösel

Zubereitung:

Das Mehl mit 25gr. Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Kalte Butter in Stückchen dazugeben und zügig zu einem glatten Teig kneten, ggf. noch etwas kaltes Wasser hinzufügen. Danach für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke auf der gewölbten Seite längs mehrmals ca. 3 mm tief einschneiden und mit 2-3 EL Zitronensaft sowie 25gr. Zucker vermischen.

Teig etwas größer als die Springform (26er) ausrollen. Vorsichtig auf den gefetteten Boden der Form legen und einen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Äpfel mit der Wölbung nach oben darauf verteilen, dann 25 Min. backen.

Die Eier mit 50gr. Zucker aufschlagen. Milch und Sahne unterrühren. Den Kuchen nach 25 Min. Backzeit aus dem Ofen nehmen, die fertige Creme auf den Äpfeln verteilen und den Kuchen nochmal ca. 35-40 Min. fertig backen.