Gateau aux pommes à la crème patissière (Französischer Apfelkuchen)

Zeit gesamt
1h 45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Puderzucker	130 g
Butter	220 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eier	1 St.
Vanilleextrakt	2 TL
Zitronenpaste	1 TL
Salz	
Milch	1 L
Speisestärke	100 g
Zucker	130 g
Eigelb	4 St.
Äpfel, grün	3 St.
Zimt	1.5 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Tortenring

1. Teig
Verrühre 100 g Puderzucker mit 200 g weicher Butter. Füge das Mehl, 1 Ei, 1 TL Vanilleextrakt, die Zitronenpaste und 1 Prise Salz hinzu und verknete den Teig, bis sich alles gut verbunden hat. Drücke den weichen Teig flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Tipp: Du kannst statt Puderzucker auch Zucker verwenden, dann muss der Teig aber 1 Stunde gekühlt werden.

2. Crème pâtissière
Fülle etwa 100 ml der Milch in eine kleine Schüssel. Rühre die Stärke, den Zucker, die Eigelbe und 1 TL Vanilleextrakt ein, bis sich alles gelöst hat. Gib die restliche Milch in einen Topf und lasse sie aufkochen. Nimm den Topf vom Herd und rühre die Stärkemischung ein. Lasse die Creme nochmals unter Rühren aufkochen und streiche sie dann durch ein Haarsieb um Klümpchen zu entfernen. Stelle die Creme abgedeckt zur Seite. Sie muss nicht vollständig abkühlen.

3. Füllung
Schäle die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in Spalten. Gib 2 EL Butter mit 0,5 TL Zimt und 2 EL Puderzucker in eine Pfanne, koche sie kurz auf und gib dann die Apfelspalten dazu. Rühre so lang, bis die Äpfel leicht karamellisiert sind und nimm die

Pfanne dann vom Herd.

4. Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring (24 cm Durchmesser) auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

5. Kuchen füllen und backen
Forme einen Teil des Teigs zu einer etwa 3 cm dicken Rolle und drücke sie als Rand innen an den Tortenring flach, der Rand sollte etwa 4-5 cm hoch sein. Drücke den restlichen Teig als Boden flach in den Tortenring. Gib die Apfelfüllung darauf, rühre die Creme nochmal durch und fülle sie darüber. Streiche die Creme glatt und backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

6. Dekoration
Setze den abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte, entferne den Tortenring und bestreue den Kuchen mit 1 EL Puderzucker und 1 TL Zimt. Nutze dafür nach Belieben ein Gitter, um ein schönes Muster zu erhalten. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	449 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g