

Apfelkuchen mit Eierguss bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Margarine, 125 gr Zucker, 2 Eier, 100 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 750 gr geschnittene Äpfel, 2 Päckchen Vanillepudding, 10 Esslöffel Zucker, 3 Eier, 1 Becher Schmand.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit 5 EL Zucker und etwas Wasser gar dünsten. Äpfel abtropfen lassen. Saft auf 0.5 l Flüssigkeit auffüllen.

3 Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eiweiß siehe Rezept weiter verarbeiten.□

Die Zubereitung:

Aus Zutat 1-5 einen Rührteig herstellen und diesen in eine Springform geben und bei 180° ca. 20 Minuten backen.

0.5 l Apfelsaft (siehe Vorbereitung) mit 5 EL Zucker aufkochen, Puddingpulver mit etwas Flüssigkeit anrühren und einrühren; gedünstete Äpfel unterheben und in die Springform auf gebackenen Rührteig füllen. Nochmals 5-6 Minuten bei 180° backen.

Zwischenzeitlich 3 Eigelb und 5 EL Zucker schaumig rühren, Schmand und geschlagenes Eiweiß unterheben und auf Apfelmasse verteilen.

Jetzt zum letzten Mal in den Backofen und bei 220° goldgelb backen.

Das hört sich ziemlich kompliziert an, ist es aber eigentlich gar nicht. Und das Ergebnis entschädigt total. :-))