

Englischer Apfelkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6-7 Äpfel, 1 Becher Sauerrahm, 2-3 Eier, etwas Zucker, 0,5 Zitrone, Zimt, 1 Packung Blätterteig.

Die Vorbereitungen:

Runde Kuchenform mit Blätterteig auslegen und am Rand etwas hochdrücken. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Sauerrahm, Eier, Zucker, Zitronensaft miteinander vermischen und abschmecken. Backofen auf 180 °C vorheizen (bei Umluft).

Die Zubereitung:

Apfelringe auf den Blätterteigboden legen und mit der Sauerrahm-Ei-Mischung übergießen. Goldbraun backen, wenn er fertig ist noch warm mit Zimt bestreuen. Lasst es euch schmecken!!!!!!!

P.S.: Schmeckt auch mit einer Kugel Vanilleeis sehr gut