Schwedischer Apfelkuchen



Zutaten für 1 Springform:

Mürbeteig:
180 g Mehl
140 g Butter
140 g Zucker
3 Eigelb

Füllung:
1000 g Äpfel (8 Stück)
Saft und Schale einer Zitrone (unbehandelt)
50 g Zucker (3 Esslöffel)
150 ml Weißwein oder Apfelsaft
2 Esslöffel Speisestärke

Belag:
70 g Hagebuttenkonfitüre
100 g Zucker
3 Eiweiß

Zubereitung:
Für den Boden Mehl, Butter, Zucker und Eigelbe verkneten. 1/3 abteilen, 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 26 cm) ausrollen und einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10-15 Minuten „blind backen“*.
Inzwischen die Äpfel schälen, und in Spalten schneiden.

Zusammen mit der Zitronenschale, Zucker und 100 ml Wein oder Apfelsaft ca. 15 Minuten weich kochen. Zum Schluss die restlichen 50 ml Weißwein oder Apfelsaft mit der angerührte Speisestärke unterrühren. Apfelkompott durch einen Sieb streichen oder pürieren.
Nach dem Backen auf den Kuchenboden geben, verstreichen und 30 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken.
Für den Belag die Hagebuttenkonfitüre und den Zucker schaumig rühren.
Das Eiweiß steif schlagen und unter die Konfitüre ziehen. Den Belag auf den Kuchen geben, verstreichen und alles weitere 20-30 Minuten bei 195-200°C backen.

Info:
„Blind backen“ bedeutet ohne Füllung backen.

© lecker-backen.de