

Armin Amrein's Apfelkuchen



«Ich freue mich, Tischlein deck dich mit einem kleinen Beitrag zu unterstützen. Die Überproduktion von Lebensmitteln sollte für alle ein Thema sein. Als langjähriger Coop-TV-Koch, liegt es mir besonders am Herzen, so eine tolle Aktion zu unterstützen.»

Armin Amrein | Hotel Seehof, Davos | www.seehofdavos.ch

Armin Amrein's Apfelkuchen

(26 cm Durchmesser)

Zutaten

- 4 grosse Äpfel, schälen entkernen und in Würfel schneiden
- 3 EL Rosinen in Rum einlegen
- 1 Biskuitboden
- 1 Blätterteig, rund ausgerollt

Guss

- 2,5 dl Vollrahm
- 2,5 dl Milch
- 160 g Zucker
- 40 g Maizena (2 EL)
- 20 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Rum

Zubereitung

- Den Tortenring mit Butter ausreiben und mit Mehl bestäuben, mit Blätterteig auslegen
- Den Biskuitboden darauf legen und die marinierten Rosinen darüber streuen
- Zum Schluss mit den geschnittenen Äpfel auffüllen

Guss

- Alle Zutaten mixen und kurz vor das Kochen bringen (Achtung, nicht kochen!)
- Mit Rum parfümieren
- Den Guss über die Äpfel giessen und bei **200 Grad ca. 45–50 Min.** backen

Tipp

Man kann auch Saisonfrüchte verwenden wie Aprikosen oder Zwetschgen und eine Kugel Vanille-Eis servieren.

Guten Appetit!

