



Gersten-Apfelkuchen

Zutaten

Zutaten für den Mürbteig:

250g feines Gerstenmehl

160g Butter

2 Eidotter

80g Staubzucker

Zutaten für das Gersten-Karamell:

150g geschrotete Gerste

400ml Wasser

4 EL Zucker

1 TL Vanillepulver

300g gehobelte Äpfel

Zubereitung

Für den Teig: die oben angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank min. ½ Stunde rasten lassen.

Für das Topping, die Gersten-Karamellmasse, die geschrotete Gerste im Wasser einweichen und ca. 20 min kochen lassen. Den Zucker karamellisieren und der Gerstenmasse hinzufügen. Anschließend die Gerste mit dem karamellisiertem Zucker und dem Vanillepulver verrühren und die fertige Masse für kurze Zeit abkühlen lassen.

Weiter kann mit dem Teig gearbeitet werden: ausrollen und in eine Tortenform legen, sodass der Rand zirka 1-2 cm hochsteht. Die abgekühlte Karamellmasse mit der Gerste gleichmäßig darauf verteilen und gehobelte Äpfel über die Masse geben. Der Kuchen wird im vorgeheizten Backrohr (180 Grad) ca. 40 Minuten gebacken.

Die Sonntagsvariante: Noch besser schmeckt der Kuchen mit einem Häubchen! Verrühren Sie 2 Eidotter, 1 EL Stärkemehl, 4 EL Sauerrahm und 4 EL Zucker. 4 Eiklar (2 vom Mürbteig) zu Eischnee mixen und unter die Masse heben. Verteilen Sie die fertige Masse auf dem Kuchen. Wir haben die Haube nach einer Backzeit von 15 min aufgesetzt und den Kuchen danach noch eine ½ Stunde weitergebacken. Achten Sie auf die Hitze! Falls die Haube zu dunkel wird, sollte das Backrohr auf 100 Grad zurück geschaltet werden und langsam fertig backen.