



Ingwer-Apfelkuchen

Zutaten:

300g Mehl
1 Ei
Salz
200g Butter
150g Zucker
1 Vanillezucker
Etwas Butter oder Margarine
zum Einfetten
1 kg Äpfel
abgeriebene Zitronenschale
abgeriebene Orangenschale
3 EL Zucker
4 EL Ingwersirup
150g kandierter Ingwer
Etwas Mehl

¼ l Sahne



Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett oder auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Salz hineingeben. Butter oder Margarine in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Zucker und Vanillinzucker drüberstreuen. Von außen nach innen schnell einen glatten Mürbteig kneten. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Springform mit einem Durchmesser von 28 cm gut mit Butter oder Margarine einfetten und die Füllung wie folgt zubereiten:

Äpfel unter kaltem Wasser waschen, abtrocknen, schälen und vierteln. Die Apfelstücke entkernen und in feine Schnitze schneiden. In eine Schüssel geben. Abgeriebene Zitronen- und Orangenschale mit dem Zucker darüber streuen und den Ingwersirup dazugießen. Den kandierten Ingwer klein würfeln und auch dazumischen. Zwei Drittel des Teiges in die Springform geben. Boden und Rand gleichmäßig damit auskleiden. Füllung darauf geben und glatt streichen. Den restlichen Teig auf dem bemehlten Backbrett oder der Arbeitsfläche ausrollen und in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. Diese gitterartig auf die Torte legen und das Ganze ca. 60 Min. im Ofen backen. Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und zu der Torte reichen.