

Apfelkuchen Elsässer Art (aus Frankreich)

**250g Margarine
150g Zucker**

und
in der Küchenmaschine oder mit einem
Mixer gut verrühren, anschließend

**100ml Apfelsaft,
60ml Wasser
500g Mehl**

und
hinzufügen und zu einem glatten Teig
verarbeiten. Diesen mindestens 30 Minuten
im Kühlschrank stehen lassen.

2kg Äpfel

waschen und klein schneiden. Dann in einen
Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze etwa
10 Minuten köcheln lassen.

Den Teig auf einem Backblech ausrollen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten
backen. Anschließend kurz auskühlen lassen und

**3pck. Vanillepuddingpulver
900ml Apfelsaft**

in
kochen und die Apfelstückchen darunter
mischen. Die Masse auf dem Teig verteilen
und mit
bestreuen.

Mandeln

Den Kuchen bei mittlerer Hitze weitere 30 Minuten backen. Dann auskühlen
lassen damit die Masse fest wird.

Ergibt: 1 Blech

Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde

Backzeit: 45min. bei mittlerer Hitze