



VINI DELLA VALLE

Lauwarmer Apfelkuchen mit Tonkabohneneis

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - Backzeit: ca. 35 Minuten - Für 1 Springform von 22 cm Ø

Teig:

125 gr. Weiche Butter

125 gr. Zucker

2 Stk. Eigelb

½ Zitrone, Saft

wenig Milch

200 gr. Mehl

1 EL Backpulver

2 Stk. Eiweiss

4 Stk. Äpfel

2 EL Zucker

Tonkabohneneis (aus Delikatessengeschäft)

Zubereitung:

Form ausbuttern, mit Mehl bestäuben und kühl stellen. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb und Zitronensaft begeben. Bei Bedarf wenig Milch begeben. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Buttermasse sieben. Eiweiss steif schlagen, auf das Mehl geben, vorsichtig unter die Masse ziehen und in die vorbereitete Form füllen. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Von der Rundung her fein einschneiden, so dass die Frucht noch zusammenhält. Mit der Schnittfläche nach unten leicht in die Masse drücken, mit Zucker bestreuen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen, aufschneiden und mit dem Tonkabohneneis servieren .

