Artikel vom 30.09.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/franzoesischer-apfelkuchen

Französischer Apfelkuchen



Zutaten (für 12 Stücke):

Boden:

125 g weiche Butter,

125 g Zucker,

2 P Vanillezucker,

3 Eier,

200 g Mehl,

2 TL Backpulver,

50 ml Milch.

Guss:

1 Ei,

50 g Zucker,

½ P Vanillepuddingpulver,

200 g Crème fraîche.

Außerdem:

3 bis 4 Äpfel je nach Größe,

50 g gehackte Mandeln,

Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Eine Springform mit Backpapier bespannen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und sehr cremig aufschlagen, dann die Eier einzeln nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Masse rühren. Den Teig in die vorbereitete Springform streichen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Jedes Viertel auf der Rückenseite mehrfach mit einem Messer einritzen, auf den Teig legen und leicht andrücken. 2 EL gehackte Mandeln darüber streuen und für 15 Minuten im vorgeheizten Backofen vorbacken.

In der Zwischenzeit den Guss zubereiten: Ei und Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen, Vanillepuddingpulver dazugeben und unterrühren. Zuletzt die Crème fraîche unterrühren. Den Guss nach Ablauf der 15 Minuten über die Äpfel gießen und den Kuchen weitere 40 bis 45 Minuten backen. Danach in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen

lassen.

Die restlichen gehackten Mandeln in einem Topf ohne Fett hellbraun rösten. Ausgekühlten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und reichlich Puderzucker darüber sieben. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen und servieren.

Nadine Hörster