

BACKEN
MIT GLOBUS
und **Sally**



**Apfelkuchen
mit Baiserhaube**
#glutenfrei



Zutaten

Mürbeteig

250 g glutenfreies Mehl
(Mix C Kuchen & Kekse Schär)
125 g Zucker
125 g kalte Butter
1 Prise Salz
2 Eigelb
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 TL Vanilleextrakt

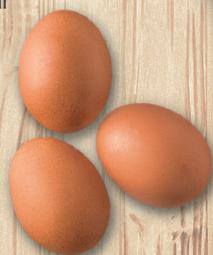
Füllung

400 g Äpfel
(Braeburn oder Elstar)
2 EL Zitronensaft
Zucker nach Belieben
1 TL glutenfreies Mehl
(Mix C Kuchen & Kekse Schär)
1 TL Zimt
100 g Marzipanrohmasse

Baiser

2 Eiweiß
1 Prise Salz
50 g Zucker
50 g Puderzucker
Zimt zum Dekorieren

#glutenfrei



45 Min. 1 Std. 45 Min. 1 Kuchen, 25 cm Ø

Apple-Pie trifft Baiserhaube – so lautet das Motto dieses Apfelkuchens, der nebenbei noch glutenfrei ist. Statt Äpfeln können auch Kirschen, Birnen, etc. verwendet werden. Der Teig ist fein und mürbe, die Füllung säuerlich-saftig mit feiner Marzipannote und die Baiserhaube süß – das perfekte Zusammenspiel.

1 Mürbeteig

Das Mehl mit Zucker, Butter, Salz, Eigelb, Zitronenschalenabrieb und Vanilleextrakt zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig abdecken und für 1 Stunde kühl stellen.

2 Füllung

Die Äpfel schälen und entkernen. In feine Scheiben schneiden oder fein hobeln und mit Zitronensaft, Zucker, Mehl und Zimt vermischen. Das Marzipan in Würfel schneiden und einrühren. Die Füllung abdecken und beiseite stellen.

3 Backform füllen

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm ausrollen. Eine Tarteform (mit Hebeboden) mit Backtrennspray besprühen und die Form mit dem Teig auslegen. Die Reste wegschneiden – daraus können Kekse gebacken werden. Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10 Minuten vorbacken. Bei Bedarf mit einem Glas wieder flach drücken und die Apfelmasse hineinfüllen. Die Tarte nun weitere 15 Minuten backen.

4 Baiser

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker einrühren und das Baiser nun etwa 5–10 Minuten verrühren bis keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen und zu spüren sind. Den Puderzucker sieben und etwa 2–3 Minuten einrühren.

Die Apfelfüllung mit dem Baiser bedecken und mit einem Löffel Muster hineinziehen. Die Tarte im Ofen bei 150 °C Heißluft (oder 170 °C Ober-/Unterhitze) für etwa 15–20 Minuten fertig backen. Die Tarte abkühlen lassen, nach Wunsch mit Zimt dekorieren und servieren.

weitere glutenfreie Rezepte auf
www.globus.de/glutenfrei



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

