

Rezept von Waltraud und Robert

---

*Söhnstetter Apfelkuchen*

---

Für den Teig:

220 g Mehl  
120 g Butter  
60 g Zucker  
1 Eigelb  
1 Messerspitze Salz

Für die Creme:

1/4 l Milch	abgeriebene Schale einer Zitrone
1/4 l Sahne	2 Eier und 2 Eigelb
100 g Butter	40 g Speisestärke
50 g Zucker	50 g Biskuit- oder Semmelbrösel zum Bestreuen
1 Messerspitze Salz	

1000g Äpfel (Boskop vagy Cox Orange) zum Belegen

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten und im Kühlschrank 60 min. ruhen lassen.

Eine Springform 28 cm damit auslegen und 2 cm Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit den Semmelbröseln bestreuen.

Geschälte Äpfel vierteln und eng aneinander auf den Teigboden legen.

Alle Zutaten für die Creme verrühren. Die Creme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Aufkochen. 10 Min. abkühlen lassen. Über die Äpfel gießen.

Backofen unterste Schiene, 190° C, 45 Minuten backen Kuchen in der Form abkühlen lassen.  
Gutes Gelingen!

---

*Söhnstetter almás pite*

---

A tésztához:

220 g liszt  
60 g cukor  
120 g vaj  
1 tojássárgája  
1 csipet só

A krémhez :

1/4 l tej	egy citrom reszelt héja
1/4 l tejszín	2 tojás és 2 tojássárgája
100 g vaj	40 g kukoricaliszt
50 g cukor	50 g piskóta- vagy zsemlemorzsa a szóráshoz
1 csipet só	

1000 g alma (Boskop vagy Cox Orange) a feltéthez.

## *Recettes sans frontières - Rezepte ohne Grenzen - Receptek határok nélkül*

A tészta összes hozzávalóját egy tálban gyúrja sima tésztává, és hagyja pihenni a hűtőben 60 percig. Béleljünk ki a tésztával egy 28 cm-es rugós formát, és emeljük meg az oldalát 2 cm-rel. Villával megszurkáljuk a tészta alját, és megszórujuk zsemlemorzzával.

A meghámozott almákat vágjuk negyedekre, és helyezzük őket szorosan egymás mellé a tésztalapra. Keverje össze a krém összes hozzávalóját. Forraljuk fel a tejszínt állandóan kevergetve. Forraljuk fel. Hagyjuk hűlni 10 percig. Öntsük az almára.

Süssük a sütőben 190 °C-on 45 percig. Hagyjuk a süteményt a formában kihűlni. Sok szerencsét!

---

### *Tarte aux pommes de Söhnstetten*

---

Pour la pâte :

- 220 g farine
- 120 g beurre
- 60 g sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Pour la crème :

- 1/4 l de lait
- 1/4 l de crème
- 100 g beurre
- 50 g sucre
- 1 pincée de sel
- zeste de citron
- 2 Œufs et 2 jaunes d'œuf
- 40 g farine de maïs
- 50 g de chapelure de pain ou de biscuit à saupoudrer

1000g de pommes (Boskop ou Cox Orange) pour la garniture

Pétrissez tous les ingrédients de la pâte dans un bol pour obtenir une pâte lisse et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 60 minutes.

Recouvrez un moule à charnière de 28 cm avec la pâte et relevez les côtés de 2 cm. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette et saupoudrer de chapelure.

Coupez les pommes épluchées en quatre et placez-les près les unes des autres sur le fond de la pâte.

Mélangez tous les ingrédients de la crème. Portez la crème à ébullition en remuant constamment.

Laissez refroidir pendant 10 minutes. Versez sur les pommes.

Faites cuire au four à 190° C pendant 45 minutes. Laissez le gâteau refroidir dans le moule.

Bonne dégustation !!!!!