

## Apfelkuchen mit Baiser

### Zutaten für 16 Stücke:

#### Für den Teig:

300 g Weizenmehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
170 g Butter oder Margarine  
120 g Zucker  
1 TL geriebene Zitronenschale  
1 Ei (M)

#### Für den Belag:

5 Eiweiß (M)  
180 g feinkörniger Zucker  
4 EL gemahlene Pistazien  
1 Glas (720 g) Odenwald Apfelmus, Odenwald Apfelmus & Aprikose,  
Odenwald Apfelmus & Banane oder Odenwald Apfelmus & Vanille

#### Zubehör:

1 Backblech (30 x 40 cm)

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker, Zitronenschale und Ei dazugeben. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde kaltstellen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen, an den Rändern hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 10-15 Minuten backen.

Inzwischen für den Belag Eiweiß steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist.

2 Esslöffel Pistazien auf den heißen Teigboden streuen. Odenwald Apfelmus oder eine der Odenwald Apfelmus Plus Varianten darauf verteilen. Die Baisermasse wellenartig darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 10-15 Minuten backen. Das Backblech auf ein Kuchengitter setzen. Den Kuchen auskühlen lassen. Mit den restlichen gemahlene Pistazien bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + Backzeit ca. 30 Minuten + Kühlzeit**

#### Tipp:

Als Alternative zu den Pistazien können auch geschälte, gemahlene Mandeln genommen werden. Rösten Sie diese vorher in einer Pfanne ohne Fett, bis sie goldbraun sind und duften. Auch mit Odenwald Stachelbeeren schmeckt dieser Kuchen himmlisch.



*Guten Appetit!*