

## Apfelkuchen à la Normandie

1 Mürbeteig

3-5 mittelgroße Äpfel (z.B. Royal Gala, Fuji, o.ä.)

250 g dicke Crème fraîche (aus dem Becher)

100 g Zucker (gerne auch mit etwas Vanillezucker vermischt)

2 große MS Zimtpulver

3 cl Calvados (notfalls brauner Rum)

3 Eier

Butter, Puderzucker

Ofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen

Teig in einer gebutterten Kuchenform auslegen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel nochmal der Länge nach halbieren (=Achtel) oder grob stückeln.

Apfelstücke auf dem Teig verteilen und die Form für 10 - 15 Minuten in den Ofen geben (2. Schiene von unten).

Die Eier trennen: das Eiweiß in eine Rührschüssel geben – es soll anschließend steif geschlagen werden.

Eigelb, Crème fraîche, Zucker, Zimt und Calvados in einer Schüssel mit einem Schneebesen gründlich verrühren und beiseitestellen.

Nach den 15 Minuten das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig – damit die luftige Konsistenz nicht kaputt gerührt wird - unter die Creme-Eigelb-Mischung heben.

Über die Äpfel verteilen und nochmals für 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Eiercreme soll stocken und leicht gebräunt werden.

Aus dem Ofen nehmen und 5 - 10 Minuten abkühlen lassen.

Aus der Form nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.