



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Bündner Carpaccio

Züri Gschnätzletes mit Rösti

Thurgauer Apfeltorte

Zutaten: **Zubereitung:**

Thurgauer Apfeltorte

- | | | |
|----------|------------|-----------------|
| 100 g | Butter | |
| 4 | Eier | |
| 150 g | Zucker | |
| 1/2 Stk. | Zitrone | Saft und Schale |
| 150 g | Mehl | |
| 1 Prise | Salz | |
| 1 TL | Backpulver | |

Ergibt einen Kuchen für 12 Portionen.

Butter in einem Topf zerlassen. Eine Springform (24 cm) mit einem Teil der ausgelassenen Butter ausstreichen und dünn mit Mehl bestäuben.

Eier trennen. Eigelb und 125 g Zucker mit dem Schwingbesen des Handrührgerätes gut schaumig rühren. Anschliessend restliche flüssige Butter langsam unterrühren.

Abgeriebene Zitronenschale und -saft zufügen und nochmals gut schaumig schlagen. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Eiweiss steif schlagen. Abwechselnd Eiweiss und Mehl unter die Eigelbmasse heben.

Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

- | | |
|--------|----------------------------|
| 4 Stk. | grosse säuerliche
Äpfel |
|--------|----------------------------|

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und an der oberen Seite so einschneiden, dass sie unten noch zusammen halten. Äpfel auf dem Teig verteilen und mit restlichem Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten bei 200°C backen.

- | |
|--------------|
| Vanillesauce |
| Eierlikör |

Mit Vanillesauce, die mit Eierlikör aufgepeppt wird, servieren.