



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 04.09.2018 – Tisch 4

Apéro

\*\*\*\*

Kabeljau-Saltimbocca mit Spinat

\*\*\*\*

Kalbsragout mit Tomatensauce und Oliven-Polenta

\*\*\*\*

Apfelkuchen mit Zitrone, Orange und Grand Marnier

## Apfelkuchen mit Zitrone, Orange und Grand Marnier

### Für 4 Personen

1	kg	Äpfel
150	g	Butter
150	g	Zucker
150	g	Mehl
2	Stk.	Eier
1	TL	Backpulver
1	Prise	Salz
½	Stk.	Zitrone (Saft)
60	g	kandierte Orangenschale (klein geschnitten)
1	Gläschen	Grand Marnier Paniermehl

Butter schmelzen. Zwei Drittel der flüssigen Butter (100 g) in eine Schüssel geben und mit 100 g Zucker un einer Prise Salz gut verrühren, dann Eier zugeben, erneut rühren und zum Schluss Mehl und Backpulver einrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und den Boden der Form mit dem relativ flüssigen Teig bedecken.

Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben in eine Schüssel füllen, mit dem Zitronensaft beträufeln, den restlichen Zucker und die restliche Butter zugeben und gut umrühren. Dann Grand Marnier, und zum Schluss die Orangenschalen zugeben.

Die Apfelmischung auf den Teig geben und glattstreichen.

Die Springform auf ein Backblech stellen, und in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C mindestens 60 Minuten backen.

