

Apfel Dom



Zubereitung

Vorbereiten: Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen

Äpfel schälen, entkernen und quer in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Eine Tarteform von 20cm Durchmesser buttern. Falls keine vorhanden, ein Backblech gleicher Grösse mit Backpapier belegen und buttern.

Äpfel einschichten: Die Apfelscheiben direkt in die Form oder auf das Backpapier ringförmig und überlappend hineinschichten. Jede Lage etwas enger im Durchmesser zu einer Art Kuppel arrangieren. Oder wie ein halbrunder Bienenstock. Jede zweite Schicht mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Den fertigen Dom gut buttern, mit Folie bedecken und etwa 25 Minuten backen. Danach Folie entfernen und weitere 25 bis 30 Minuten backen, ein Messer sollte leicht hineingehen und die Ränder goldbraun sein.

Fertigstellen: Konfitüre oder Gelee erwärmen und den Apfel-Dom damit bepinseln.

Servieren: Den Apfel Dom noch lauwarm mit etwas vanilliertem Schlagrahm oder Vanilleglace servieren.

Zutaten für 1 Kuchen

- 6 knackige Äpfel (Gala, Granny Smith etc.)
- 100g Butter, geschmolzen
- 150g Kristallzucker
- 1 EL Zimtpulver
- 80ml Aprikosenkonfi (alt. Apfel- oder Quittengelee)

Zum Servieren

- Etwas vanillierter Schlagrahm oder Vanilleglace