



Marokkanischer Apfelkuchen mit Blätterteig

Ein Rezept von Halima Pflipsen

Zutaten (für 10 bis 12 Stück):

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
4 Äpfel, z. B. Boskoop
200 g Schmand
2 Eier
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 g Zucker
1 EL Orangenblütenwasser
Abrieb von 1 Bio-Orange
Saft von ½ Zitrone
100 g gehackte Mandeln
1 TL Zimt plus etwas zum Bestreuen
2 EL Honig
etwas Öl für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform leicht mit Öl einfetten.

Den Blätterteig ausrollen und damit die Form auslegen. Einen kleinen Rand hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Anschließend Schmand, Eier, Zucker, Vanillezucker, Orangenblütenwasser und den Abrieb der Bio-Orange glatt rühren. Die gehackten Mandeln unter die Schmandcreme heben. Die Schmandcreme gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen.

Die Äpfel waschen und abtrocknen, dann halbieren und vorsichtig entkernen. In dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Den Zimt darüberstreuen und alles vorsichtig vermengen. Anschließend die Apfelscheiben fächerförmig und leicht überlappend auf der Creme anordnen. Den Honig gleichmäßig über die Apfelscheiben träufeln.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 bis 50 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind und der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

Den Kuchen kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden, mit etwas Zimt bestreuen und lauwarm genießen.