



Versunkener Bio-Apfelkuchen mit warmem Sabayon



Rührteig:

- BIO-Butter 300 g
- BIO-Zucker 300 g
- BIO-Mehl 300 g
- 4-5 BIO-Eier
- 1 BIO-Vanilleschote
- 1 Päckchen **BIOREAL-BIO-Backpulver 10 g**
- 1 Prise Meersalz
- BIO-Aprikosenkonfitüre
- BIO-Puderzucker
- Ca. 6 mittelgroße süßsaure BIO-Äpfel
- BIO-Semmelbrösel

Sabayon:

- 3 BIO-Eigelbe
- 1 El. BIO-Zucker
- Orangenlikörbrand (Grand Marnier oder Cointreau)

Zubereitung:

Für den Rührteig alle Zutaten bei Zimmertemperatur verarbeiten. Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit der Butter, dem Zucker sowie der Prise Salz in einer Rührschüssel schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und der Masse unter ständigem Rühren zugeben. Nach und nach auch die Eier zugeben unditerrühren. Während der Zeit die Äpfel entkernen, schälen und halbieren. Nun die Apfelhälften mit einem Messer zu Fächern einschneiden - aber nicht durchschneiden.

Eine runde Kuchenform ausfetten und ausbröseln und mit der Masse befüllen. Die Äpfel auf die Masse legen und zu 2/3eln in die Masse hineindrücken.

Bei 150° C ca. 60 Minuten mit Heißluft backen.

Danach den Ofen sofort auf Oberhitze oder Grillfunktion stellen. Den Kuchen nach dem Stürzen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und im Ofen dunkelbraun überbacken. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Der Kuchen schmeckt warm am Besten!

Für das Sabayon das Eigelb, den Zucker und den Grand Marnier in einer Schüssel auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebeesen schaumig-cremig schlagen. Nun damit den Kuchen genießen....