Thurgauer Apfelkuchen von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: swissmilk.ch

125 g Butter	weich werden lassen
125 g Zucker	
2.0 Stück Eier	Eier vorsichtig trennen, Eigelb in Zucker-Buttermasse geben und Eiweiss steifschlagen
1.0 cl Zitronensaft	1 cl = 1/2 Zitrone
1.0 dl Milch	wenig
200 g Mehl	
15 g Backpulver	15g = 1 EL
600 g Äpfel	
30 g Zucker	

-Form ausbuttern, mit Mehl bestäuben und kühl stellen.
-Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb und Zitronensaft beigeben. Bei Bedarf wenig Milch beigeben. Mehl und Backpulver vermischen, auf die Buttermasse sieben. Eiweiss steif schlagen, auf das Mehl geben, vorsichtig unter die Masse ziehen und in die vorbereitete Form füllen.
-Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Von der Rundung her fein einschneiden, so dass die Frucht noch zusammenhält. Mit der Schnittfläche nach unten leicht in die Masse drücken, mit Zucker bestreuen.
-Im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Form lösen, ganz auskühlen lassen.