

# Apfel - Minze - Baiser - Kuchen

## Zutaten Boden:

130 g Butter  
250 g Mehl  
1 Eigelb  
30 g Zucker

## Zutaten Belag:

1,5 kg Äpfel  
50 ml Apfelsaft  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 Stiele Minze  
Saft von einer Zitrone



## Zutaten Baiser:

3 Eiweiß  
75 g Zucker  
2 EL Zitronensaft



## Zubereitung:

- Für den Boden alle Teigzutaten verkneten.
- Teig in eine gefettete Tarteform (oder Springform) drücken.
- Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Etwa eine Stunde kühl stellen.
- Für den Belag die Minzeblätter fein hacken.
- Die Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
- Apfelsaft, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren.
- Zusammen mit den Apfelstücken in einen Topf geben.
- Etwa 10 Minuten dünsten.
- Die Minze unter das Apfelkompott rühren.
- Auskühlen lassen.
- Ausgekühltes auf dem Kuchenboden verteilen.
- Bei 200° C etwa 25 Minuten backen.
- Eiweiß für das Baiser steif schlagen.
- Dabei den Zucker und den Zitronensaft zugeben.
- Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen.
- Noch einmal bei 225° C etwa 6 – 8 Minuten backen.
- Das Baiser sollte leicht angebräunt sein.