

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Rupp AG

Apfelkuchen mit Vorarlberger Bergkäse

Zutaten:

- 25 g Butter
- 40 g Zucker
- 400 g Boskop-Äpfel (oder eine andere säuerliche Apfelsorte)
- 100 g Alma Vorarlberger Bergkäse
- 1 Packung Blätterteig
- geschroteter, schwarzer Pfeffer
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

Zubereitung

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 3 cm dicke Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Zucker unter ständigem Rühren zu hellem, duftendem Karamell kochen. Die Apfelstücke eng und aufrecht in den Karamell setzen und die Pfanne für 5 Minuten in den heißen Backofen stellen. In der Zwischenzeit den Bergkäse in ca 5 mm dicke Stücke schneiden und den Blätterteig ca. 5 mm dick ausrollen. Die Käsescheiben auf die Äpfel legen. Den Blätterteig etwas größer als die Pfanne zuschneiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf die Äpfel setzen, sodass in der Pfanne ein kleiner Rand entsteht. Bei 220° C für ca. 20 Minuten goldgelb backen. Mit Rosmarin und Pfeffer bestreuen.

Rezept: Alma