



## Apfelkuchen mit Bergkäse

**Zeit:** 40 Minuten    **Schwierigkeit:** einfach

### Zutaten (für 4 Personen)

- **25 g** Butter
- **40 g** Zucker
- **400 g** Boskop Äpfel, geschält, entkernt und in ca. 3 cm dicke Spalten geschnitten
- **100 g** [Alma Bergkäse](#), in 0,5 cm dicke Scheben geschnitten
- Blätterteig, ausgerollt, ca. 5 mm
- Pfeffer schwarz, geschrotet
- 1 kleiner Zweig Rosmarin

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 ° C vorheizen. Butter in der Pfanne schmelzen und mit Zucker zu hellen, duftenden 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 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Äpfel legen.
2. Den Blätterteig etwas größer als die Pfanne zuschneiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf die Äpfel setzen. Bei 220 ° C für ca. 20 Minuten goldgelb backen.
3. Aus dem Ofen nehmen, kurz überkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Mit geschroteten Pfeffer und fein gehacktem Rosmarin bestreuen und warm servieren.

**Alma Tipp:** Servieren Sie zu dem Apfelkuchen mit Bergkäse ein Glas Rotwein.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**