

Monika Hierzer

User

Gedeckter Apfelkuchen (Vollkorn)

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Butter mit Mehl abbröseln, Zucker, Ei, Vanillezucker, Backpulver und Milch dazugeben, sodass ein festerer Teig entsteht. Kurz durchkneten, den halben Teig auswalken und auf das Backblech geben. Äpfel schälen und raspeln, mit Zitronensaft beträufeln und am Teig verteilen. Rosinen darüberstreuen. Zweite Teighälfte ausrollen und die geraspelten Äpfel damit abdecken. Oberen Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backzeit bei vorgeheiztem Backrohr ca. 20 Minuten bei 180°C (Heißluft). Apfelkuchen goldgelb backen. In Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen!



ZUTATEN

30 dag Weizen
Vollkornmehl

6 dag brauner Zucker

14 dag kalte Butter

1 Stk. Ei

0.125 l Milch (nach Bedarf)

1 handvoll Rosinen

0.5 Beutel Backpulver

0.5 Beutel Vanillezucker

3 Stk. Äpfel