

WER BACKT DEN BESTEN

Apfelkuchen?

REZEPT VON CHRISTEL ETRINGER (PLATZ 2)

ZUTATEN FÜR MÜRBETEIG:

200 G MEHL

100 G ZUCKER

100 G BUTTER

1 EI

1 P. VANILLEZUCKER

1 TL BACKPULVER

ALLES KNETEN UND IN DEN KÜHLSCHRANK (1/2 STUNDE), DANACH IN EINE GEFETTETE SPRINGFORM DEN BODEN UND DEN RAND GEBEN

ZUTATEN FÜR BELAG:

1 KG ÄPFEL - SCHÄLEN, IN SCHEIBEN SCHNEIDEN

3/4 L VIEZ - AUFKOCHEN

250 G ZUCKER - DAZUGEBEN

2 P. VANILLEZUCKER UND 2 P. VANILLEPUDDINGPULVER - ANRÜHREN, IN DEN VIEZ UND DIE ÄPFEL DAZUGEBEN, KURZ AUFKOCHEN, ETWAS ABKÜHLEN LASSEN, IN DIE SPRINGFORM UND 1 STUNDE BEI HEIBLUFT (160°) BACKEN, ÜBER NACHT MIT DER SPRINGFORM IN DEN KÜHLSCHRANK, EIN TAG SPÄTER DIE SPRINGFORM ENTFERNEN

1/2 L SAHNE - STEIF SCHLAGEN, AUF DEN KUCHEN GEBEN

GERÖSTETE MANDELBLÄTTER - AUF DIE SAHNE GEBEN

WER BACKT DEN BESTEN

Apfelkuchen?

ÄPPELKOCH VON OMA MARI

(AUSREICHEND FÜR 2 RUNDE BACKBLECHE Ø 30CM)

(PLATZ 3)

ZUTATEN FÜR HEFETEIG:

1 WÜRFEL HEFE, 125 ML MILCH, 500 G MEHL, 1 EI, 80 G BUTTER, 100 G ZUCKER, 6 ÄPFEL (BRAEBUN, ELSTER ODER BOSKOOP), ETWAS ZITRONENSAFT

ZUTATEN FÜR SAHNEGUSS:

1 EI, 1 BECHER SCHMAND, 200 ML SAHNE, 2 P. VANILLEZUCKER,
1 P. PUDDINGPULVER SAHNEGESCHMACK

1. ALLE ZUTATEN BEREITSTELLEN. WICHTIG IST, DASS BUTTER UND EI ZIMMERTEMPERATUR HABEN.
2. MEHL IN EINE SCHÜSSEL SIEBEN, EINE MULDE FORMEN.
3. MILCH ERWÄRMEN --> ACHTUNG NICHT MEHR ALS 38°, HEFE UND 1 LÖFFEL ZUCKER UNTERRÜHREN
4. HEFEMILCH IN DIE MULDE GIEBEN, MIT EINEM TUCH ABDECKEN UND AN EINEM WARMEN ORT 15 MIN. GEHEN LASSEN.
5. EI, ZUCKER UND BUTTER ZUGEBEN, ERST MIT EINEM RÜHRLÖFFEL UNTERMENGEN, DANN MIT DEN HÄNDEN VERKNETEN. MIT EINEM TUCH ABDECKEN UND WEITERE 45 MIN. AN EINEM WARMEN ORT GEHEN LASSEN.
6. IN DIESER ZEIT ÄPFEL VIERTELN UND SCHÄLEN, MIT ETWAS ZITRONENSAFT BENETZEN (SOMIT VERHINDERT MAN, DASS SICH DIE ÄPFEL BRAUN VERFÄRBN).
7. ZUTATEN VOM SAHNEGUSS KURZ MIT DEM HANDRÜHRGERÄT VERMENGEN UND BEI SEITE STELLEN.
8. NACH DER GEHZEIT DEN TEIG TEILEN UND JEWEILS EINE KUGEL FORMEN UND AUSROLLEN. HEFETEIG AUF DAS BACKBLECH LEGEN UND DEN RAND ETWAS HOCHDRÜCKEN.
9. ÄPFEL IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND VON AUBEN NACH INNEN DEN KUCHEN BELEGEN.
10. AUF JEDEN KUCHEN JEWEILS DIE HÄLFTE DES SAHNEGUSS VERTEILEN.
11. BEI 180°, UMLUFT, CA. 20 MIN. BACKEN.