Apfel-Vanille-Butterkuchen

Kuchen » Apfel

Zutaten (20 Stücke)

» 500g Mehl
» 1 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» 250g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Würfel Hefe
» 75g Butter/Margarine
» 3/4l Milch
» 2kg Apfel/Äpfel
» 1 Zitrone(n)
» 100ml Apfelsaft
» 1/2 Zimt-Stange(n)
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 60g Mandelsplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Salz, 50g Zucker und Vanillinzucker gut vermischen. Hefe darüber bröckeln. 50g Fett schmelzen, 1/4l kalte Milch zugießen, zum Mehl geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-40min gehen lassen.

2. Äpfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Mit 125g Zucker, Zitronenschale, Apfelsaft und Zimt aufkochen, 5-10min dünsten. Zimtstange entfernen, Kompott abkühlen lassen.

3. Hefeteig durchkneten und halbieren. Beide Hälften in Größe einer Fettpfanne (32x39cm) auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Fettpfanne mit einer Teighälfte auslegen, lauwarmes Apfelkompott darauf verteilen und mit übrigem Hefeteig bedecken. Nochmals 10-15min gehen lassen.

4. Puddingpulver, je 2EL Milch und Zucker glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen. Abkühlen. Mulden in den Teig drücken und Pudding darin verteilen. Kuchen mit Mandelstiften und restlichem Zucker bestreuen. Übriges Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25min backen.

Nährwerte: 280kcal/E5g/F7g/KH45g pro Stück

angelegt am: 05.07.2004 Rezept-Nr: 1132

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke