Apfelkuchen mit Schmandguss

Kuchen » Apfel

Zutaten (20 Stücke)

» 20g Hefe
» 150g Zucker
» 200ml Milch
» 375g Mehl
» 1 Prise Salz
» 50g Butter/Margarine
» 1,5 kg Apfel/Äpfel
» 1 Zitrone(n)
» 50g Rosinen
» 375g Schmand
» 4 Ei(er)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
61-120min

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

Teig zubereiten

- 10g Zucker und Hefe in der warmen Milch auflösen
- Vorteig zugedeckt 10 min gehen lassen
- Mehl, 40g Zucker, 1 Ei, Salz, Butter mischen
- Masse mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten
- Teig zugedeckt 30 min gehen lassen
- Teig durchkneten
- Teig rechteckig ausrollen
- Teig auf einem gefetteten Blech verteilen
- dabei einen Rand hochziehen
- Teig wieder 10 min gehen lassen

Belag zubereiten

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden
- mit abgeriebener Zitronenschale und -saft, 50g Zucker und Rosinen mischen
- Obst auf dem Teig verteilen

Fertigstellung

- Kuchen bei 170°C 20min backen
- Eier, Schmand und 50g Zucker verrühren
- Mischung auf dem Kuchen verteilen
- weitere 30min backen

Nährwerte: 210kcal pro Stück

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