AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Herbst	Europa

APFELKUCHEN



Rezept: richifoodscout auf Instagram - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

richifoodscout bietet viel Köstliches: so den einfachen Apfelkuchen. (40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Ei		Vanille
1.2 dl	Milch	2 EL	Butter
50 g	Weissmehl	1 Pr	Salz
50 g	Zucker	6	Äpfel (zB Boskop)
1 P	Backpulver	100 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Eier mit der Milch, dem Weissmehl, dem Zucker gut verrühren, ebenso das Backpulver, ein klein wenig Salz und den Vanillezucker oder Vanillesamen.
2. Nun die Butter schmelzen und unter den dünnen Teig rühren.
3. Säuerliche Äpfel, wenn greifbar Boskop, schälen und in feine Scheiben hobeln.
4. Längliche Backform mit angefeuchtetem Backpapier auskleiden. Apfelscheiben lagenweise in die Form legen und jeweils mit dem Teig begiessen.
5. Zucker mit etwas Wasser hellbraun karamellisieren lassen, dann etwas Butter darunterziehen und über den backferigen Kuchen giessen.
6. 40 Min. bei 200° C backen.

TIPP: Mit Doppelrahm oder Vanilleglacé servieren.