

Zutaten für 12 Portionen

- 1 Packung Backpulver
- 375 g Mehl
- 125 g Butter
- 175 g Zucker
- 20 g Walnusshälften
- 100 g Puderzucker
- 100 ml Sahne
- 2 Stk. Eier
- 1 TL Fett
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pistazien, gehackt
- 1 EL Semmelbrösel
- 3 EL Milch
- 1kg Äpfel, säuerlich
- 1 Stk. Bio-Zitrone
- 1 Packung Vanillezucker



Bildnachweis: www.sxc.hu



LANDHAUS
SPONSEL REGUS
★★★★
seit 1760

GROSSMUTTERS APFELKUCHEN

Zubereitung

1. Backpulver und Mehl mischen, mit Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, Eiern und Milch glatt verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Mit dem Saft der Zitrone, dem anderen Päckchen Vanillezucker, 50 g Zucker und etwas Zimt mischen und 10 Minuten köcheln lassen. In eine kalte Schüssel füllen.
2. Teig halbieren. Eine Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen (26 cm ø). In eine belegte Springform legen, mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten vorbacken (E- Herd: 180 C, Gas: Stufe 2, Umluft: 160 C). Dann auskühlen lassen.
3. Mit dem restlichen Teig den hohen Rand der Springform auskleiden. Dabei den Teig an den Boden kleben. Abgekühlte Äpfel darauf verteilen. Überstehenden Teigrand nach innen auf die Äpfel klappen. Restlichen Teig ausrollen, den Kuchen damit bedecken, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 1 Stunde fertig backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen.
4. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf die Kuchenoberfläche streichen. Mit Walnüssen verzieren. Mit geschlagener Sahne und den Pistazien garnieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 120 min