REZEPT FÜR APFELKUCHEN MIT MANDELN UND HEIDELBEEREN

APFELKUCHEN MIT MANDELN UND HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 20 Stück | 65 Min. | plus Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 250 ml Milch
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 500 g Mehl
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- fein abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für das Blech

Für den Belag:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 30 g Mandelblättchen
- 50 g frische Blaubeeren

3308

ZUBEREITUNG

158	4	29	2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe mit 1 EL Zucker darin auflösen. Mehl, übrigen Zucker, Ei, Vanillemark und Zitronenschale mit der Hefemilch verkneten. Hefeteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 45 Minuten gehen lassen.

2. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech einfetten und Hefeteig darauf ausrollen. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Blaubeeren waschen und vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen.