REZEPT FÜR APFELKUCHEN VOM BLECH

APFELKUCHEN VOM BLECH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 1 Blech (ca. 20 Stücke) | 75 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 300 g weiche Butter
- 300 g SweetFamily Unser Feinster
- 5 Eier (Größe M)
- 300 g Mehl
- 1,5 kg säuerliche Äpfel

8173

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Butter sehr cremig rühren. Nach und nach Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei einzeln gründlich unterrühren. Das Mehl sieben und kurz unterrühren, bis der Teig gerade gebunden ist. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen.

2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und auskühlen lassen. In Stücke schneiden. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

Tipps:

Mit unserer Schritt-für-Schritt-Anleitung und vielen Tipps gelingt der Rührteig perfekt.

Wer mag, toppt die Äpfel zusätzlich mit Streuseln. Dafür 125 g Butter klein würfeln und mit 125 g SweetFamily Unser Feinster und 250 g Mehl krümelig verkneten.