

APFELKUCHEN MIT MANDELN UND HEIDELBEEREN



APFELKUCHEN MIT MANDELN UND HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

20 Min.

Zutaten

- Für den Teig:
 - 1 Päckchen Trockenhefe
 - 250 ml Milch (lauwarm)
 - 1 Ei (Klasse M)
 - 60 g SweetFamily Feiner Zucker
 - 500 g Mehl
 - Mark einer halben Vanilleschote
 - Schalenabrieb einer halben Bio-Zitrone
- Für den Belag:
 - 1 kg säuerliche Äpfel
- Zum Bestreuen:
 - 30 g Mandeln, geschält und gehobelt
 - 50 g frische Blaubeeren (nach dem Backen)



94

ZUBEREITUNG

Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und SweetFamily Zucker und ein Ei hineingeben.

Das Mark einer halben Vanilleschote und den Schalenabrieb einer halben Biozitrone hinzufügen und mit einem Knethaken verrühren. Den Hefeteig mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort für mindestens 30-45 min. ruhen lassen.

Ein Backblech einfetten und den Hefeteig darauf ausrollen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Anschließend die gehobelten Mandeln darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 Minuten backen. Nach dem Backen die gewaschenen Blaubeeren auf dem Kuchen verteilen.

Obst: Apfel, Heidelbeer