

MARIANNE ZUNNER

# APFELKUCHEN

Goldstücke aus dem Ofen

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



**3** Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Ei-Butter-Mischung rühren. Nur so lange rühren wie nötig.



**4** Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. Die Apfelspalten (dicke Seite nach oben) hineinstecken. Im Ofen (Mitte) 40 - 50 Min. backen.



**5** Am besten nach ca. 40 Min. einen Holzspieß in die Kuchenmitte stecken. Wenn beim Herausziehen kein Teig daran klebt, ist der Kuchen fertig.

## TIPP

Das Grundrezept lässt sich gut variieren, indem man anstelle der Milch Rum, Calvados oder Apfelsaft verwendet. Gerne streue ich auch Mandelsplitter oder Haselnussblättchen vor dem Backen auf den Kuchen. Bis zu 50 g des Mehls lassen sich zudem durch gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzen.

# MÜRBETEIG

180 g Mehl

50 g + 1 EL Zucker

Salz

1 Eigelb

100 g kalte Butter (in kleinen  
Würfeln)

600 g schmale Apfelspalten

30 g zerlassene Butter

1 EL Zucker

Für 1 Springform von 26 cm  $\varnothing$  (12  
Stücke)

15 Min. Zubereitung

30 Min. Kühlen