

Abbedatsch - Kuchen (Saarland)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig, Früchte, Land

Zutaten für: 1 Rezept

HEFETEIG

250	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
125	ml	Milch; lauwarm
40	Gramm	Zucker
1	Spur	Salz
40	Gramm	Butter

ABBELDATSCHE

1 1/2	kg	Aepfel
1	Essl.	Wasser
1		Eigelb

Anleitung:

Hefeteig: 2/3 des Mehls in eine Schuessel sieben, in der Mitte eine Mulde eindruetzen und die Hefe darin zerbroeseln. Mit wenig Zucker und lauwarmer Milch zu einem Vorteig verruehren und aufgehen lassen. Anschliessend mit den restlichen Teigzutaten verarbeiten, zudecken und gehen lassen. Abbedatsche: Der aufmerksame Leser wirds sich gedacht haben - es handelt sich um Apfelkompott! Aepfel waschen, schaelen, vierteln, Kerngehaeuse entfernen und mit dem Wasser bei schwacher Hitze weich duensten. Anschliessend durch ein Sieb streichen. Backen: Eine Springform fetten, mit drei Vierteln des Teigs auslegen und einen Rand hochziehen. Das Apfelmus auf den Teig geben, glattstreichen. Den Rest des Teigs ausrollen, Streifen ausradeln, gitterfoermig auf das Apfelmus legen und mit Eigelb am Rand befestigen. Die Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und backen.

E-Herd 170 GradC, Umluft 150-160°C, Gas Stufe 2.

Backzeit 30-40 min. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.