

Apfelkuchen mit Grieß

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

KUCHENBLECH 25 X 35 CM

ODER GROSSE SPRINGFORM 28 CM

12		Äpfel (Grün)
		Vanillezucker oder Zimt
3/4	Tasse	Mehl
3/4	Tasse	Zucker
3/4	Tasse	Grieß
100		Butter, kalt

Anleitung:

Ofen auf 180°C einstellen

1. Blech einfetten und mit Backpapier belegen.
2. Äpfel vom Kerngehäuse befreien, müssen nicht geschält werden und grob raffeln. (Ich habe einen Magimix) Dann mit Zimt oder Vanillezucker bestreuen und aufs Blech verteilen.
3. In einer Schüssel Mehl, Zucker und Grieß mischen, die ganze Mischung auf die Äpfel verteilen. Butter reiben und oben darauf verteilen. Ca. 45 - 50 Min. im Ofen backen.

Kuchen warm servieren, mit Glace oder Schlagrahm. Am besten frisch, kann aber schon aufgewärmt werden, einige Std. später.