

Apfelkuchen vom Blech 1

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Blechkuchen

Zutaten für: 12 Portionen

600	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
		Abgeriebene Schale einer Unbeh. Zitrone
1/4	Ltr.	Milch

BELAG

1 1/2	kg	Fein-saeuerliche Aepfel Zitrone
150	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
250	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Gehackte Haselnusskerne

AUSSERDEM

		Mehl zum Ausrollen
		Eigelb zum Bestreichen
1	Essl.	Sahne

Anleitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel mischen. In Die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Flockchen auf dem Mehl verteilen. Zucker, Salz, Zitronenschale und Milch in Die Mulde geben, leicht verrühren, dann verkneten. In Folie Verpackt 60 min. kalt stellen. Inzwischen Aepfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel Mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Rosinen und Gehackten Haselnusskernen mischen. Dreiviertel des Teiges Ausrollen, das gefettete Backblech damit auslegen, einen Rand formen. Die Apfelmischung darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Apfelmischung gitterförmig damit belegen, die Streifen mit Dem mit Sahne verquirlten Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 30 min. bei 225 Grad auf mittlerer Schiene backen.