



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 25 dag Mehl
- 1 TL Backpulver
- 29 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Stk. Ei
- 1 EL Milch
- 28 dag Butter
- 1 kg Apfel
- 10 dag Rosinen
- 5 dag Mandelplättchen
- 1 EL Honig
- 2 EL Sauerrahm

Mein persönlicher Tipp

Am besten schmeckt der frische Kuchen mit Zimt abgeschmecktem Schlagobers.:

Rosl Lederer

Seminarbäuerin aus Spital/Drau

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Apfelschnitten mit Bienenstichdecke

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 25 dag Mehl; 1 gestr. TL Backpulver; 13 dag Staubzucker;
- 1 Pkg. Vanillezucker; 1 Ei; 1 EL Milch; 13 dag Butter
- Einen Mürbteig bereiten, eine halbe Stunde kühl rasten lassen und anschließend den Boden einer befetteten Springform mit 2/3 des Teiges auslegen.
- Mit einer Gabel mehrmals einstechen und Teig 15 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Rohr vorbacken.
- Boden auskühlen lassen. Den restlichen Teig ausrollen, 4 cm breite Streifen schneiden und als Formrand an den Teigboden ansetzen.

Belag

- Zutaten: 1 kg säuerliche Äpfel; 5 dag Butter; 6 dag Staubzucker
- ev. 10 dag Rosinen nach Geschmack
- Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden.
- Die Butter in einem weiten Topf zerlassen und die Äpfel mit den restlichen Zutaten 10 Minuten dünsten.
- Masse abkühlen lassen und anschließend gleichmäßig auf den Kuchenboden verteilen.

Bienenstichdecke

- Zutaten: 10 dag Butter; 10 dag Staubzucker; 5 dag Mandelblättchen;
- 1 EL Honig; 2 EL Milch oder Rahm
- Für die Bienenstichdecke die Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht Farbe nehmen lassen.
- Den Zucker, die Mandelblättchen, Honig und Milch unter Rühren zufügen und gut miteinander vermischen.
- Masse auf den Äpfeln verteilen.

Backen

- Den Kuchen ca. 30 Minuten fertig backen.