



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

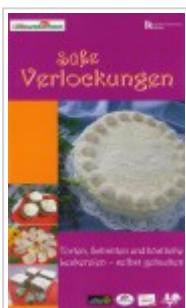
Mein persönlicher Tipp

Am besten schmeckt der frische Kuchen mit Zimt abgeschmecktem Schlagobers.



Rosi Lederer
Seminarbäuerin aus Spital/Drau

Quellen:



Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süß Verlockungen

Apfelschnitten mit Bienenstichdecke



Foto: Manuela Pichler - Nicht zur freien Verwendung

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.



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

— Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Zentrale für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderungsrahmen
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN

lk Landwirtschaftskammer
Österreich



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts-Fonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

