

Kuchen Backen Rezepte

Schwäbischer Blechkuchen Mit Äpfeln - Apfeldünnes

Anzahl: 1 Backblech Gattung: Obst, Backen, Apfel, Hefeteig, Kuchen

		Boden	
375 g	Mehl	50 g	Butter
20	Teel. Hefe	1	Ei
1/4 g	Salz	1/8 Liter	Milch
60 g	Zucker		
		Belag	
Äpfel		Zimt	
Zucker		Butter	

Mit Mehl, Hefe, Salz, Zucker, lauwarm zerlassener Butter, Ei und lauwarmer Milch einen weichen Hefeteig kneten und gehen lassen.

Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Das Backblech vollständig mit dem gegangenen Hefeteig auslegen, dabei den Teig möglichst nicht ausrollen, sondern ziehen.

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und den Teig damit belegen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und Butterflocken darauf verteilen.

Anstelle der frischen Apfelspalten können auch tiefgekühlte Apfelspalten verwendet werden, die im gefrorenen Zustand auf den Teig gelegt werden.

Bei ca. 180 Grad backen bis der Boden auf der Unterseite leicht gebräunt ist.

Variation: außer Äpfeln können auch Pflaumen und anderes Obst verwendet werden