



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

APFELKUCHEN

Zutaten für 1 Apfelkuchen, ca. 8 Stück à 3 - 4 Zentimeter Breite

- 150 Gramm Weissmehl Typ 405
- 40 Gramm Roh-Rohrzucker
- 10 Gramm Backpulver
- 40 Gramm kalte Butter
- 1 kleines Ei
- 30 Gramm Rohmilch
- optional: einen Spritzer dunklen Rum
- 4 grosse säuerliche Äpfel
- 2 Esslöffel Akazienhonig **oder** Roh-Rohrzucker
- eine Handvoll Rosinen
- 1/2 Teelöffel Zimt

1. Mehl, Roh-Rohrzucker und Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben
2. kalte Butter mit den Fingern mit der Mehlmischung verbröseln
3. Mulde formen und das Ei und die Rohmilch und optional Rum dazugeben
4. rasch zu einem Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Ich habe die ursprüngliche Menge des Kuchens - die 1 Ei vorsieht - halbiert und trotzdem ein ganzes Ei verwendet. Das kleinste das wir hatten. Falls der Teig zu patzig sein sollte mit etwas Mehl korrigieren
5. Äpfel schälen, auf der Röstireibe reiben oder Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden
6. nach Wunsch mit Honig oder Zucker süssen
7. Rosinen und Zimt untermischen
8. Backofen auf 170° Celsius vorheizen
9. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm auswalken
10. Apfelfülle in die Mitte geben, festdrücken und auf allen Seiten genug Platz lassen, damit der Teig zugeklappt werden kann
11. zuerst den seitlichen Teig einschlagen, dann die breiten Teigklappen über der Apfelfülle zusammenschlagen
12. Apfelkuchen ca. 40 - 45 Minuten backen

Einen schönen, entspannten Sonntagnachmittag euch allen!