

Advents - Apfelkuchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Advents - Apfelkuchen -

Zutaten

250 gr Mehl
125 gr Butter oder Margarine
100 gr Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Tl Backpulver
1 Tl Zimt
1 Prise Salz
3 Eier
1 Eigelb
5 El Milch
5 säuerliche Äpfel
1/2 Zitrone
200 gr frische Walnußkerne
100 gr Rosinen
1/2 Tasse Rum

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden und entfernen des Kerngehäuses. Von der runden Seite schneiden Sie die Apfelviertel blättrig ein und beträufeln sie mit dem Zitronensaft. Die Rosinen lassen Sie im Rum ziehen.

Schlagen Sie Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig. Rühren Sie die Eier nacheinander unter die schaumige Butter. Mischen Sie das Backpulver und den Zimt unter das Mehl und geben Sie die Mischung und die Milch zu dem Butterschaum. Dann rühren Sie alles zu einem glatten Teig.

Die Hälfte des Teiges füllen Sie in eine gefettete Springform. Unter die andere Hälfte rühren Sie die abgetropften Rosinen und 100 gr Nüsse. Falls der Teig zu fest wird, geben Sie etwas von dem Rum dazu. Diese Mischung geben Sie ebenfalls in die Springform und belegen sie mit den Äpfeln und den restlichen Nüssen.

Schlagen Sie das Eigelb mit 1 El lauwarmem Wasser auf und

bestreichen damit den Kuchen. Dann backen Sie ihn bei 180 Grad 45 bis 50 Minuten goldbraun.

Quellen:

Aus der Versuchsküche von Josef Dirschl, eMail: dirschl@feiertagsrezepte.de

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de -
info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED