

Gedeckter Apfelkuchen



Rezept Nr. 6

Zutaten:

Teig: 300 g Mehl, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 200 g Butter, 1 Ei

Belag: 1 kg Äpfel, 10 g Butter, 50 g Walnüsse, 4 EL Wein-Gelee

Tipp: Für die Weihnachtszeit Feuerzauber (Glühwein-Gelee)

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Eine Spring- oder Obstkuchenform damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien. Die Hälften in schmale Spalten schneiden und dachziegelartig auf dem Teigboden anordnen. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin leicht rösten, 4 EL Wein-Gelee zugeben und auf dem heißen Kuchen verteilen. Genießen Sie den Kuchen am besten noch warm mit geschlagener Sahne.

Gedeckter Apfelkuchen



Guten Appetit!

Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee