

Christkindl`s Advents - Apfelkuchen

Zutaten

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

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse entfernen und dann in Vierteln schneiden. Die Apfelvierteln in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln Die Rosinen im Rum einweichen und ziehen lassen.

Nun schlagen Sie Butter mit Zucker, Vanillezucker und dem Salz schaumig. Rühren Sie nacheinander die Eier unter die schaumig geschlagene Butter. Mischen Sie jetzt das Backpulver und den Zimt unter das Mehl und geben Sie die Mischung mit der Milch zusammen zu der Buttermasse. Jetzt verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

Die Hälfte des Teiges füllen Sie nun in eine vorher eingefettete Springform. In die andere Hälfte des Teiges werden nun die abgetropften Rosinen und die Hälfte der Nüsse untergemengt. Sie können nach Belieben noch etwas von dem Rum dazu geben, besonders dann wenn der Teig zu fest werden sollte. Jetzt geben wir die restliche Teigmischung ebenfalls in die Springform und belegen sie mit den Äpfeln und den restlichen Nüssen.

Mit dem Eigelb bestreichen wir den Kuchen. (Das Eigelb aber vorher in einem warmen Wasserbad leicht aufschlagen)

Jetzt den bestreichten Kuchen bei 180 Grad 45 bis 50 Minuten goldbraun backen.

Die Weihnachtsseiten (<http://weihnachtsseiten.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, weihnachtsseiten.de -
info@weihnachtsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED
