

Kuchen Backen Rezepte

Abbeldatsch Kuchen

Gattung: Gebäck, Backen, Kuchen, Pralinen, Weihnachten

HEFETEIG

250 g Mehl
20 g Hefe
125 ml Milch; lauwarm

40 g Zucker
1 Spur Salz
40 g Butter

ABBELDATSCHE

1,50 kg Äpfel
1 Essl. Wasser

1 Eigelb

Hefeteig: 2/3 des Mehls in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefe darin zerbröseln. Mit wenig Zucker und lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren und aufgehen lassen. Anschließend mit den restlichen Teigzutaten verarbeiten, zudecken und gehen lassen.

Abbeldatsche: Der aufmerksame Leser wird es sich gedacht haben - es handelt sich um Apfelkompott! Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit dem Wasser bei schwacher Hitze weich dünsten. Anschließend durch ein Sieb streichen.

Backen: Eine Springform fetten, mit drei Vierteln des Teigs auslegen und einen Rand hochziehen. Das Apfelmus auf den Teig geben, glatt streichen.

Den Rest des Teigs ausrollen, Streifen ausradeln, gitterförmig auf das Apfelmus legen und mit Eigelb am Rand befestigen. Die Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und backen. E-Herd 170 GradC, Umluft 150 - 160 GradC, Gas Stufe 2. Backzeit 30 - 40 min. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.