Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Apfelkuchen aus Vollkornmehl

Kuchen & Gebäck Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, das weiche Fett und das Ei hineingeben, zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Falls notwendig, vorsichtig einige Tropfen Wasser dazugeben, damit der Teig zusammenhält. Eine Kugel formen und in Folie eingeschlagen ca. 1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Der Teigdurchmesser sollte 3 bis 4 cm grösser sein als die Form. Teig in die Form legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Vierteln und in 3 bis 5 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben überlappend spiralförmig auf dem Teig anordnen. Zucker mit Vanillin Zucker mischen, die Kuchenoberfläche damit bestreuen und im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen.

ZUTATEN

- 130 g Weizenvollkornmehl
- 2 EL Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 500 g säuerliche Äpfel
- 1/2 Pkg. Dr. Oetker Vanillinzucker
- 3 EL Zucker zum Bestreuen
- Mehl und Butter für die Form