

Apfelkuchen vom Blech

4

Zutaten:

Hefeteig:

- 300 g Mehl (Typ 550)
- ca. 15 g Hefe
- etw. mehr als 1/8 l Milch
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- Prise Salz
- etw. geriebene Zitronenschale
- alle Zutaten handwarm!
-
-

Belag:

- Äpfelscheiben
- zerlassene Butter
- groß geschnittene Haselnüsse
- brauner Zucker mit Zimt gemischt
-
-
-
-
-
-

Am liebsten verwende ich die Obst-Sorte alle, am liebsten angeschlagene
Apfel, die sonst keiner essen mag

Zubereitung:

Mulde im Mehl bilden, darin Hefe in etwas Milch mit einer Prise Zucker auflösen, bedeckt 10 Min. stehen lassen (Vorteig).

Dann restliche Zutaten dazu, mit Knethaken verarbeiten, zuletzt weiche Butter unterkneten. Schüssel mit Tuch zudecken, Teig aufgehen lassen, ca. 1 Std.

Inzwischen Äpfel schälen, achteln, Haselnüsse in Scheiben schneiden und grob raspeln.

Gut aufgegangener Hefeteig auf gefettetes u. leicht bemehltes Blech dünn ausrollen. Mit den Apfelspalten belegen, mit zerlassener Butter bestreichen, die Haselnüsse und darüber Zucker mit Zimt gemischt verteilen.

Backzeit und Backtemperatur: 180° - 200° Heißluft oder
Ober- u. Unterhitze, ca. 40 Min. backen

Backofenart: