Apfelkuchen aus Mürbteig

Alternativer Apfelstrudel.

Zutaten

Menge
Zutat
1
Ei
1 Becher
Kristallzucker
0.5 Becher
Sonnenblumen Öl
10 Becher
Mehl glatt
7
Äpfel
100 ml
Wasser
1 TL
Zimt gemahlen
8
Gewürznelken
50 g
Sultaninen getrocknet
1
Zitrone

Zubereitung

Personen: 6
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (20 Minuten)
☐
1.

1 Becher 1Kristallzucker in eine Schüssel geben und zusammen mit
1 1Ei
0.5 Becher 0.5Sonnenblumen Öl
10 Becher 10Mehl glatt gut vermischen. Der Teig muss eine feste Konsistenz haben. Kann man ihn mit der Hand leicht eindrücken, dann passt er. Danach den Teig in einer flachen Glasform für das Backrohr am Boden und ein wenig am Rand in die Höhe verteilen und

festdrücken. Zuletzt noch mit der Gabel überall einstechen.

Äpfel (20 Minuten)
☐
2.

7 7Äpfel (feste säuerliche oder süße je nach Geschmack) schälen und in Scheiben schneiden. Diese nun in eine Pfanne mit Deckel geben und darüber
100 ml 100Wasser
8 8Gewürznelken und
1 TL 1Zimt gemahlen geben und zugedeckt weich dünsten. Danach die Gewürznelken wieder entfernen. Unter die Hälfte der Apfel-Masse nun
50 g 50Sultaninen getrocknet mischen. Darüber noch den Saft
1 1Zitrone drüber gießen.

Backen (30 Minuten)
☐
3.

Die Apfel-Masse nun schön am Teig in der Glas-Form verteilen und im Backrohr bei 180°C rund 30 Minuten backen.

- Vorspeisen, Nachspeisen Hauptspeisen Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 10 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**
- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste