



Apfelkuchen mit Hefeteig

★ ★ ★ ★ ★ (329)





643

73

ARBEITSZEIT: **40 MIN.**BACKEN: **45 MIN.**RUHEN: **60 MIN.**NIVEAU: **MITTEL**

Apfelkuchen mit Hefeteig ist immer ein Fest! Der Teig ist so fluffig, darauf fruchtige Apfelspalten – herrlich! Und das Beste: Bei einem ganzen Blech bekommt jeder mindestens noch ein zweites Stück Kuchen.

ZUTATEN

12 Portionen

FÜR DEN HEFETEIG

½	Hefewürfel
175 ml	Milch (lauwarm)
75 g	Zucker
500 g	Mehl
75 g	Butter
1	Bio-Zitrone (Abrieb)
1	Ei

FÜR DEN BELAG

250 g	Saure Sahne
1	Vanilleschote (Mark)
80 g	Zucker
3	Eier
5	Äpfel

SCHRITT 1

Die Hefe in der Milch auflösen und mit dem Zucker, dem Mehl, der Butter, Zitronenabrieb und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

SCHRITT 2

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Saure Sahne mit der Vanille, der Hälfte des Zuckers und den Eiern glatt rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Den Teig auswellen und auf das Blech legen, dabei einen kleinen Rand hochdrücken. Mit der Creme bestreichen und dachziegelartig mit den Apfelspalten belegen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit den Butterflöckchen belegen. Im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Als Affiliate-Partner verdienen wir an qualifizierten Verkäufen

Anlässe und Feiertage

Apfel-Rezepte

Apfelkuchen Rezepte

Apfelkuchen vom Blech Rezepte

Dessert- und Backrezepte

Hefegebäck Rezepte

Hefekuchen Rezepte

Kaffee- und Kuchen-Rezepte

Kuchen-Rezepte

Obst Rezepte

süß

BELIEBTE VIDEOS



Und noch mehr Apfelkuchen Rezepte

Apfelkuchen nach Großmutters Art



70 Min.

Apfelkuchen m



Kommentare zu Apfelkuchen mit Hefeteig (3)

Dein Name

Deine Bewertung



Dein Kommentar

Abschicken

T

Tinchen

07.04.2023 16:37



Gelingt ohne Schwierigkeiten und schmeckt

Antworten (0)

D

Doris

24.12.2022 12:28



Super!

Antworten (0)

A

Andrea

29.10.2022 19:12



Weltklasse!

Antworten (0)

Das könnte Sie auch interessieren

Hefeteig mit Milch



Butter-Zuckerl



