

# Keramelisierter Apfelkuchen mit Hefeteig



## Zutaten

### FÜR DEN HEFETEIG

- 1/2 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
- 40 g Butterflöckchen

## Zubereitung

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.
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 ausschneiden 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.

From: <https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link: [https://recipes.beckesch.it/rezepte/keramelisierter\\_apfelkuchen\\_mit\\_hefeteig?rev=1695276238](https://recipes.beckesch.it/rezepte/keramelisierter_apfelkuchen_mit_hefeteig?rev=1695276238)

Last update: **2023/09/21 06:03**

