



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Teig:

300g Mehl, 1 EL Zucker, 1 TL Salz, 200g Butter, 1 Ei

Belag:

1 kg Äpfel, 10g Butter, 50g Walnüsse, 4 EL Wein-Gelee

Tipp: Für die Weihnachtszeit Feuerzauber (Glühwein-Gelee)

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Mürbteig herstellen.

Eine Spring- oder Obstkuchenform damit auskleiden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien.

Die Hälften in schmale Spalten schneiden und dachziegelartig auf dem Teigboden anordnen.

Bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Walnüsse darin leicht rösten, 4 EL Wein-Gelee zugeben und auf dem heißen Kuchen verteilen. Genießen Sie den Kuchen am besten noch warm mit geschlagener Sahne.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Gedeckter Apfelkuchen

Rezept
Nr. 6

Heute schon geliebt?