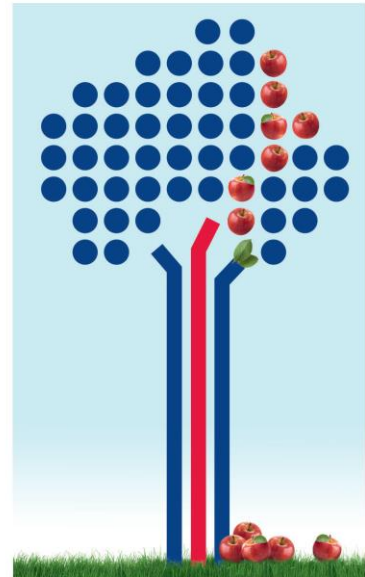


Bildung satt! Die Hessische Weiterbildungsdatenbank



Und für die Pausen ist hier unser liebstes Apfelkuchenrezept.
Es wurde bereits durch Weiterbildung Hessen e.V. erprobt und für gut befunden.
Danke an unsere Kollegin Somayeh Gandomi.

Für den Teig:

250 g Mehl
15 g Hefe
1/8 l lauwarme Milch
30 g Zucker
30 g flüssige Butter
1 Eigelb
Salz

Für den Quarkbelag:

500 g trockener Quark
150 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Salz
Abgeriebene Schale 1
unbehandelten Zitrone

Für den Apfelbelag:

1 Kg Äpfel
1 Glas hellrote Kirschen
30 g Korinthen
2 cl brauner Rum

Für die Aprikotur:

80 g Zucker
100 ml Wasser
1 EL Zitronensaft
200 g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreuen:

30 g gehobelte, geröstete Mandeln

Das Mehl und die Milch mit einer Prise Zucker verrühren. Den Vorteig zugedeckt an warmer Stelle ca. 10 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und kräftig durchschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für den Quarkbelag alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Den gegangenen Teig ausrollen und auf dem Blech platzieren. Den Quarkbelag auf den Teig geben und mit den Apfelscheiben belegen.

Den Kuchen im auf 200* C vorgeheizten Backofen etwa 30-35 Minuten backen.

Der gebackene Kuchen kann nach Wunsch mit Aprikotur und/oder gerösteten Mandeln bestreut werden.