



Unser Rezept der Saison – Herbst 2018

Großmutter's Apfelkuchen im Yachthotel Chiemsee

ZUTATEN

- 1 kg Äpfel
- 200g Zucker
- 300g Mehl
- 175g Butter
- 1tl Backpulver
- 6 Eier
- Salz, Zitrone, Zimt
- 2Cl Rum
- 2 cl Sahne
- Mandelblätter
- Etwas Zimt/Zucker gemischt



Zubereitung:

- Zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen
- Eier nach und nach dazugeben
- Gesiebttes Mehl mit Backpulver, einer Prise Salz und ½ Teelöffel Zimt vermengen und zur Butter hinzugeben
- Sahne und Rum dazu geben
- Teig in die Form geben und ca. 3,5 cm hoch einfüllen
- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, einritzen auf der Oberseite
- dicht neben einander auf den Teig geben
- mit Mandelblätter und Zimt/Zuckermischung bestreuen

Backzeit:

Backofen (bei Umluft) auf 180 Grad vorheizen und 5 min. backen lassen, anschließend bei 170 Grad 30-35 min. fertig backen lassen

Ein gutes Gelingen wünscht Küchenchef Maurice Kirchner

– und GUTEN APPETIT!