GEDECKTER APFELKUCHEN AUS DEM AROMAPOT

GEDECKTER APFELKUCHEN AUS DEM AROMAPOT

Mengenangabe: 1 Kuchen
Zubereitungsdauer: 90 Minuten

Zutaten

150 g glattes Mehl / 50 g Staubzucker / 1 Ei / 100 g Butter / 2 mittelgroße Äpfel / ½ Zitrone, Saft / 3 EL Rosinen / 3 EL brauner Zucker

Zubereitung

1. Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker, 1 Ei und flüssige Butter gemeinsam zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.
2. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig in zwei Portionen teilen und dünn ausrollen (ca. 4mm).
3. Den Aromapot mit etwas Pflanzenöl auswischen und den ersten Teig hineingeben, am oberen Rand abschneiden, damit der Topf komplett mit Teig ausgekleidet ist.
4. Äpfel waschen, entkernen und grob würfeln.
5. In einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln und 5 Minuten stehen lassen.
6. Anschließend Rosinen und Zucker unter die Äpfelwürfel mischen und in den Aromapot geben.
7. Mit dem zweiten ausgerollten Teig den Topf gut abschließen, den Rand etwas einrollen.
8. Im vorgeheizten Backofen (180° Ober-/Unterhitze) für 50 Minuten goldgelb backen.
9. Vor dem Verzehr 10 Minuten auskühlen lassen.

Gebacken mit
RIESS Aromapot Pfanne

Durchmesser: Ø16 cm
Artikelnummer: 2121-211
Mehr Infos unter www.riess.at