



Gedeckter Apfelkuchen

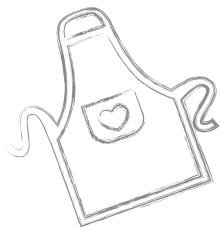
by Zauberartig

Einkaufsliste

430g Mehl
200g Butter
300g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
50g Quark
200g Rahm
1 Pack Puddingpulver
vanille
5 Äpfel
80g Haselnüsse
100g Milch
2 Prisen Zimt



Quelle: Susy's Hoflädeli



Step by Step zum Genuss

Backofen Unter/Oberhitz auf 200°C vorheizen.

Haselnüsse in den Mixtopf geben. 10 Sek. / Stufe 10 zerkleinern, umschütten und beiseite stellen.

Mürbeteig:

350g Mehl, Butter, 100g Zucker, Salz und 1 Ei in den Mixtopf geben. 30 Sek. / Stufe 5 vermischen.



und weiter gehts... 

Teigmasse zwischen 2 Backpapieren rund auswallen und mit dem unteren Backpapier auf ein rundes Backblech legen.

Guss 1:

3 Eier, 100g Zucker, Quark, Rahm und Puddingpulver in den Mixtopf geben und 30 Sek. / Stufe 7 vermischen.

Apfel in Scheiben schneiden und auf dem ausgewallten Teig verteilen.

Guss 2:

1 Ei, 100g Zucker, 80g Mehl, gemahlene Haselnüsse, Milch und 2 Prisen Zimt in den Mixtopf geben 30 Sek. / Stufe 7 vermischen.

Guss 2 über die Äpfel streichen und bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

