

Apfel-Challah

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Apfel
Beeren
Dessert

* MÜRBETEIG

250 g Mehl
1/4 ts Salz
1 ts Zucker
7 tb Wasser
170 g Butter in kleinen Würfeln

* BELAG

4 md säuerliche Äpfel
100 g Heidelbeeren
80 g Zucker
2 tb zerlassene Butter

* MODIFIZIERT NACH

-- Cosmopolitan 3/97
-- erfasst: P. Hildebrandt

Für den Mürbeteig Mehl, Salz und Zucker mischen, die Butter zugeben und von Hand zu einer streuselähnlichen Mischung verarbeiten. 5 Minuten kneten. Soviel Wasser einarbeiten, daß der Teig zusammenhält. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen. (Nicht in den Kühlschrank legen)

Äpfel entkernen, vierteln und quer in dünne Schnitze schneiden, mit den gewaschenen Heidelbeeren und dem Zucker mischen. Den Teig zu einem Rund von 32 cm Durchmesser ausrollen, eine 26-cm-Tarteform damit auslegen. Die Früchtemischung hineingeben und den überstehenden Rand nach innen klappen; diesen Rand mit zerlassener Butter bepinseln. Bei 190 Grad 35 bis 40 Minuten backen - die Kruste soll dunkelbraun und knusprig sein.

Abkühlen lassen, in Stücke schneiden und lauwarm servieren.

NOTIZ: bis zu 200 g Butter; machen den Teig geschmeidiger und lockerer. Teig so weit ausrollen, daß die Form ganz bedeckt wird beim Überschlagen. Luftschlitze lassen. Feste Äpfel nehmen; bei Verwendung von TK-Heidelbeeren diese auftauen und auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen, sonst wird die Füllung zu feucht und läuft aus/über.