

Faschingskrapfen, Schleifen und Schuerzkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Apfel

500 g Weizenmehl
300 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 pn ;Salz
1 Zitrone: Schale abgerieben
--und Saft ausgepresst
Semmelbrösel zum Bestreuen
Fett fürs Blech
2 kg Äpfel (Jonathan)
125 g Rosinen nach Belieben
1 pk Vanillezucker
200 g Puderzucker

* QUELLE

-Rezept nach Lilo Bader

-erfasst von Petra Holzapfel

Aus gesiebttem Mehl, Fett, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale einen Mürbeteig herstellen und 1/2 Stunde kalt stellen. Knapp die Hälfte des Teigs auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines Backbleches ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und in feine Scheibchen schneiden. Die geschnitzelten Äpfel 3-4 cm dick gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei den äußeren Teigrand freilassen. Nach Belieben die gewaschenen Rosinen und den Vanillezucker über die Äpfel geben. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, als Deckel über die Früchte legen, dabei an den Rändern fest zusammendrücken. Den Kuchen bei 200°C ca. 45-60 Minuten backen und noch heiß mit dem Zuckerguss bestreichen. Hierfür den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht.

Anmerkung: Das 1/2 Rezept ergibt einen Kuchen für eine Springform von 26 cm Durchmesser.