

Kräuterweißbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Specials

Backen

Äpfel

Walnüsse

* Streusel

150 g Butter (sehr weich oder
flüssig)

100 g Zucker

1/2 ts Zimtpulver

1 tb dünn abger. Zitronenschale
(unbehandelt)

Salz

250 g Mehl

125 g Walnußkerne

* Belag

100 g Löffelbiskuits

500 g säuerliche Äpfel (Boskop)

2 tb Zitronensaft

* Dekoration

20 g Puderzucker

* QUELLE

- Essen & Trinken 9/1998

- erfaßt von Norbert Brunner

1. Eine Tarteform mit herausnehmbaren Boden (28 cm) leicht ausfetten. Die weiche Butter mit Zucker, Zimt Zitronenschale, 1 Prise Salz und Mehl zu lockeren, nicht zu groben Streuseln verkneten. Die Walnußkerne mit einem großen Messer grob hacken und unter die Streusel mischen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle zerdrücken.

2. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und im Zitronensaft wenden. Die Hälfte der Streusel gleichmäßig wie einen Boden in die gefettete Tarteform drücken. Darauf zuerst die zerdrückten Löffelbiskuits streuen und dann die Apfelspalten gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen Streusel über die Äpfel verteilen.

3. Die Krümelkuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten backen (Gas 3, Umluft 35 - 40 Minuten). Die Oberfläche soll goldbraun sein. Die Torte abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form heben, mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

