



Apfel-Butterkuchen



Apfel-Butterkuchen

Zutaten

- 400 g Mehl
- 25 g Hefe
- 110 g Zucker
- 200 g plus 2 El weiche Butter
- 2 Eier (Kl. M)
- 200 ml lauwarme Milch
- ½ Tl Zimtpulver
- 700 g Äpfel
- 2 El Zitronensaft
- 2 Rosmarinzweige
- 3 El Honig
- 100 g Pinienkerne

Zubereitung

- Hefe in die Milch bröseln und darin unter Rühren auflösen. Mehl, 70 g Zucker, 50 g weiche Butter, Eier und Hefemilch mit den Knethaken des Handrührers 5 Minuten gut verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen 150 g weiche Butter, 40 g Zucker und Zimt sehr cremig rühren. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen.
- Den Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech (40 x 30 cm) geben. Mit bemehlten Händen gleichmäßig auf dem Blech auseinanderdrücken. Weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Erst die Zimtbutter in Flöckchen, dann die Äpfel auf dem Teig verteilen.
- Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel 20–25 Minuten backen.

- Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Honig, 2 El Butter und Rosmarin zugeben und leicht erhitzen. Alles über dem heißen Kuchen verteilen. Lauwarm servieren.

Für 15 Stücke

Zubereitungszeit: 60 Minuten

- E-Mail an die Redaktion [Online@DasErste.de]