

Butter-Äpfelkuchen

Zutaten Hefeteig: 500 g Mehl
40 g Hefe (1 Würfel) oder 2 Päckchen Trockenhefe
75 g Zucker
75 g Margarine
¼ l Milch
1 Ei

Zutaten Belag: ca. 750 g Äpfel
150 g Butter
150 g Zucker

Zubereitung: Für den Hefeteig 4 EL Milch in einem kleinen Topf oder einer Tasse (Mikrowelle) auf ca. 40° erwärmen, 1 TL Zucker zufügen, Hefe hineinbröseln oder Trockenhefe zugeben und glattrühren. Hefegemisch so lange gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit Mehl, Zucker und Ei in die Rührschüssel geben. Milch und Margarine erwärmen (auf höchstens 50°) und mit der Hefe zufügen. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Falls keine Küchenmaschine vorhanden ist, zuerst Mehl auf die Arbeitsplatte geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, am Rand Zucker und Margarine verteilen. In die Vertiefung Ei, erwärmte Milch und gegangene Hefe geben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Hefeteig in einer Schüssel zugedeckt (mit einem Küchentuch) bei Zimmertemperatur so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 60 Min.) Den Teig kurz durchkneten, auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und nochmals ein paar Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit kleinen Abständen auf dem Teig verteilen. In die Zwischenräume kleine Butterflöckchen drücken und mit Zucker bestreuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 25-30 Minuten backen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).