

So hat mir meine Oma das Rezept diktiert!

Für den Fall, dass es nicht gut lesbar ist, hier die Abschrift:

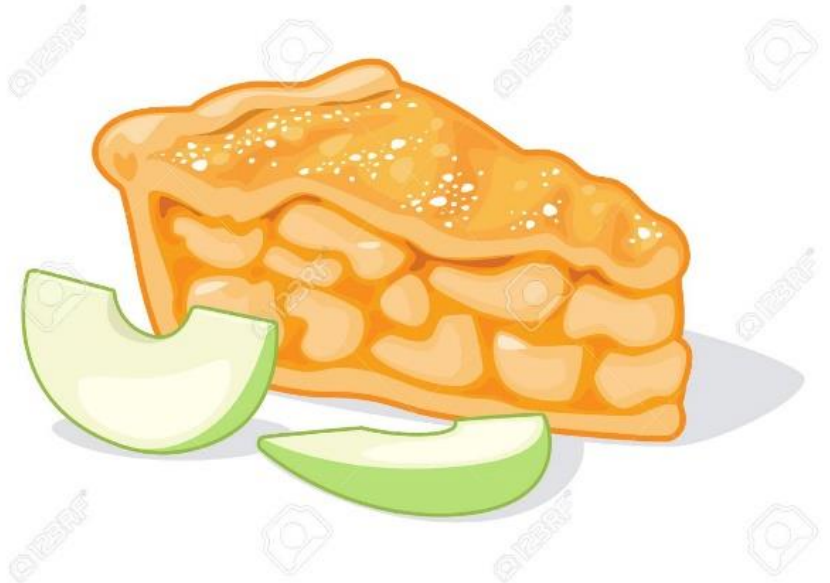
300 g Mehl, 100 g Zucker, 2 gestr. TL Backp., 1 P. Vanille, Prise Salz, 1 Ei, 150 g Butter = Knetteig
1 Kg Äpfel schälen (Boskop), kleinschneiden, 75 g Zucker, etwas Zimt, evtl. (Rum-)Rosinen, Wasser: alles zusammen dünsten, bisschen zusammenkochen
abkühlen
abtropfen
1 geschlagenes Eiweiß unterheben
2/3 Teig in Springform, Rand nicht vergessen
Obstmasse auf Boden
Deckel drauf, einstechen
backen bei 200-210°, 25-30 Min.
Zuckerguss drauf (mit Zitrone)

Lasst es euch gut gehen!



Mein Soulfood:

Gedeckter Apfelkuchen



Treffpunkt Urlauberseelsorge

Sandwall 38

25938 Wyk auf Föhr

www.treffpunkt-wyk.de

www.wykerflaschenpost.blogspot.com

Gedecktes Apfelkuchen
Ana's Rezept

300g Mehl
100g Zucker
2 gest. TL Backp.
1 P. Vanille
Prise Salz
1 Ei
150g Butter

= Kneten

1kg Äpfel schälen (Boskop)
kleinschneiden
75g Zucker
etwas Zimt / alles zusammen
(Rohr) Rosine / in wenig \downarrow andünste
Wasser

Brösel zusammenkneten
abkühlen
abtropfen, 1 geschlagenes
Eiweiß mitheben
1/3 Teig in Springform
Recht nicht verformen

Obstmasse auf Boden
Deckel drauf
einstecken

baden bei 200-210°
25-30 min.

Zuckerguß drauf
 \uparrow
mit Zitrone