

Apfelkuchen

FUR 1 BLECH (12 STÜCKE)

Grundrezept Mürbeteig
5 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop)
1 Pck. Vanillin zucker
50 g fein gehackte Pinienkerne
200 g Aprikosenkonfitüre
Pflanzenmargarine für das Blech



Zubereitung: 35 Min. Ruhezeit: 2 Std.
Backzeit: 25 Min. Pro Stück etwa: 344 kcal

Einen Mürbeteig zubereiten und 2 Std. kalt stellen.

Ein Backblech einfetten.

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden, die Apfelviertel in schmale Spalten schneiden.

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen und dicht mit den Apfelspalten belegen. Den Vanillin Zucker und die Pinienkerne mischen, auf die Äpfel streuen und den Kuchen 20-25 Min. (Mitte, Umluft 165°) backen.

Die Aprikosenkonfitüre durch ein Haarsieb streichen und erwärmen. Den fertigen, warmen Apfelkuchen dünn damit bestreichen.

Erkalten lassen und in Stücke schneiden.