



NR.1

SABINES APFELKUCHEN

Teig für Blechkuchen:

300 g Butter, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Prise Salz, 6 Eier, etwas Zitronensaft, 300 g Mehl (evtl. halb Weizenvollkorn), 1 TL Backpulver.

Belag:

1,5 kg Boskoop geviertelt und eingeritzt leicht in den Teig drücken, mit 40 g Mandelstiften bestreuen.

Backzeit:

Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Guß:

200 g Aprikosenkonfitüre glatt rühren oder durch ein Sieb passieren und auf den warmen Kuchen pinseln.

GUTEN APPETIT - ABER BITTE MIT SAHNE

Info:
Die leckere Aprikosenkonfitüre bekommen Sie in unserem Hofladen.

