Rezept

Apfel-Butter-Kuchen

Ein Rezept von Apfel-Butter-Kuchen, am 25.05.2025

Zutaten

500 g	Mehl (Type 550)
1/4 l	Milch
75 g	weiche Butter
	Fett für das Backblech
2	große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
150 g	Kürbiskerne
1 TL	Zimtpulver
1	Würfel Hefe (ca. 42 g)
50 g	Zucker
1/2 TL	Salz
	Mehl zum Arbeiten
175 g	kalte Butter
125 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Übrige lauwarme Milch, übrigen Zucker, Butter in Flöckchen und Salz zum Vorteig geben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

3. Das Blech einfetten. Den Teig kräftig durchkneten, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Blechs ausrollen und auf das Backblech legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

4. Die Äpfel waschen und mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in kleine Stückchen schneiden. Mit den Fingern Dellen in die Teigoberfläche drücken und zwei Drittel der Butterstückchen darauf verteilen. Die Äpfel und die übrige Butter daraufgeben. Die Kürbiskerne mit Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig darüberstreuen. Im Backofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen.