

Rezept

Apfel-Grießkuchen mit Pistazien

Ein Rezept von Apfel-Grießkuchen mit Pistazien, am 20.04.2024

Zutaten

4 - 5 Äpfel (ca. 900 g, z. B. Elstar)	2 EL Zitronensaft
125 g weiche Butter	130 g Zucker
1 Ei	100 g Mehl
¼ TL Salz	½ Pck. Backpulver
120 g Maisgrieß (Polenta; ersatzweise Weichweizengrieß)	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2 EL gehackte Pistazien	3 EL Orangenmarmelade
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel auf der gewölbten Seite 1 - 2-mal der Länge nach einschneiden, auf einen Teller geben und mit 1 EL Zitronensaft vermischen.
2. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig rühren, das Ei ca. ½ Min. unterschlagen. Das Mehl mit Salz, Backpulver und Grieß mischen. Mit Zitronenschale und restlichem Zitronensaft rasch unterrühren. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Boden der Form mit Backpapier belegen und den Rand einfetten. Den Teig hineingeben und gleichmäßig andrücken. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben kreisförmig dicht an dicht darauf verteilen, dabei leicht in den Teig drücken. Im Ofen (Mitte) 45 - 55 Min. backen. Die Marmelade erwärmen, den Kuchen noch heiß damit bepinseln und mit den Pistazien bestreuen.