Apfelkuchen – Böhmischer Apfelkuchen

ZUTATEN

300 g Grieß (fein)

300 g Mehl (glatt)

300 g Staubzucker

1 Päckchen Backpulver

2 kg Äpfel (geschält, entkernt, grob geraffelt)

50 g Butter oder Margarine zum Bestreichen der Form

250 g Butter (zerlassen)

Zimt, Nelkenpulver, Zitronensaft

1 tiefes Backblech (40x30 cm)

ZUBEREITUNG

Grieß, Mehl, Staubzucker und Backpulver trocken verrühren.

Die geraffelten Äpfel mit Zimt, Nelkenpulver und Zitronensaft würzen.

Das Backblech gut mit Butter ausschmieren und ein Drittel der Mehlmischung darin verteilen.

Die Hälfte der Äpfel darauf geben und glattstreichen.

Das zweite Drittel der Mehlmischung darauf verteilen und die restlichen Äpfel darauf geben.

Zuletzt mit dem letzten Drittel der Mehlmischung abdecken und die Hälfte der zerlassenen Butter darübergießen.

Im Backrohr bei 200 Grad auf der mittleren Schiene backen. N ach 30 min Backzeit die restliche Butter darübergießen und weitere 30 min backen.

© 6-Apfelkuchen.docx