



*Eine Arbeitsgemeinschaft an der Grundschule Taufkirchen (Vils)
Kreativ, bunt & gesund*

Kochkiste

Versteckter Apfelkuchen für 6 Mini Pizza Formen

Teig: 450 g Mehl, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Ei, 225 g Butter
Für die Füllung: 1 kg Äpfel, 1/2 Zitrone, 50 g Zucker, 1/2 Teelöffel Zimt, Puderzucker

Eventuell bleibt etwas Teig über, hieraus kann man Plätzchen ausstechen und nach dem Backen mit geschmolzener Schokolade bestreichen.

(Die fertige Teigmenge reicht auch für ein Backblech).

Alle Zutaten für den Teig geschmeidig verarbeiten und den fertigen Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus Backpapier eine runde Form ausschneiden (Durchmesser + Rand) . Die Backform damit auslegen.

Den Teig in 2 Hälften teilen und eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ausstechen und auf das Backpapier legen. Den Rand leicht andrücken. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zitronenschale, Zucker und Zimt unter die Äpfel rühren und auf den Teig gleichmäßig verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und einen Kreis ausstechen. Damit die Äpfel bedecken und mit der Gabel einstechen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit (Springform) ca. 50 – 60 Minuten mit Umluft bei 180°



Das Netzwerk in Taufkirchen (Vils) und Umgebung

www.gemeinsamtafeln.de

Gemeinsam Tafeln