

Bretonischer Apfelkuchen

175 g Butter, weich
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
45 g Calvados, Weinbrand oder
Amaretto
5 mittelgroße Äpfel

Guss:

60 g Butter
25 g Honig
100 g Mandelstifte
1 Ei



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren.
(im TM: **20 sek./Stufe 5**)

Eier unterrühren.
(im TM: **50 sek./Stufe 3**)

Mehl, Backpulver und Salz einrühren.
(im TM: **10 sek./Stufe 4**)

Calvados, Weinbrand oder Amaretto untermischen.
(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Die halbe Teigmenge in die Stoneware rund verstreichen. Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Halbe Menge Äpfel kreisförmig auf dem Teig verteilen und andrücken.
Restlichen Teig mit dem kleinen Streicher vorsichtig darüber verteilen.
Restliche Äpfel wieder kreisförmig darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei **175 Grad Ober-/Unterhitze**
35 Minuten backen.

Butter und Honig schmelzen und verrühren.
(im TM: **1 min./37 Grad/Stufe 2**)

Mandelstifte und Ei einrühren
(im TM: **20 sek./Linkslauf/Stufe 2**)

Die Masse gleichmäßig über den vorgebackenen Apfelkuchen verstreichen.
Weitere **25 min.** auf mittlerer Schiene fertig backen.