



Apfel im Schlafrock

Zutaten: 500gr Mehl 200gr Zucker 250gr Butter o. Margarine 2 Eier 2Pk Vanillezucker 1Pk Backpulver 1kg Apfel evtl. Rosinen, Zimt und brauner Zucker

Zubereitung: Das Mehl, die weiche Butter oder Margarine, Zucker, Eier, Vanillezucker und Backpulver in der 3,8l Edelstahl-Rührschüssel mit dem Teigmischer vermischen.

Dann den Teig mit den Händen zu einer Kugel kneten. Wenn der Teig schön geschmeidig ist zwei gleich große Kugeln Formen und in der EdelstahlRührschüssel mit Deckel in den Kühlschrank stellen. 30Min kühlen lassen.

In der zwischen Zeit die Äpfel mit dem Ausstecher von dem Kerngehäuse befreien. Dann mit dem Gemüseschäler schälen. Dann hab ich die Äpfel mit dem Gemüsemax zerteilt und mit kleiner Küchenhobel auf Stufe 1 in Scheiben in der Nixe gehobelt. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und eine Kugel auf James mit dem Teigroller ausrollen. Dann die Apfelscheiben in Fischgrätenform auf den Teig geben. Eine Hälfte bekam Rumrosinen ab, den Rest der Apfelscheiben drauf verteilen. Dann die zweite Kugel auf der Teigunterlage auf die Größe des James mit dem Teigroller ausrollen. Dann, am Besten zu zweit, die Teigunterlage nehmen und ganz schnell über den Kuchen drehen. Zack ist der Kuchen zugedeckt. Jetzt noch etwas braunen Zucker und Zimt drüber. Wenn Kinder da sind, dürfen diese mit Lebensmittelfarbe schicke Muster malen.

Dann den Kuchen bei 200Grad für ca 25 Min in den vorgeheizten Backofen Untersdrittel geben.

Guten Appetit wünscht:

Anja Riehm-Pröpper

Selbstständige Direktorin

Pampered Chef ®

0163/560 35 36

