



Apfelkuchen mal ganz anders

Zutaten für den Teig: 250gr Margarine 150gr Zucker 6 Eier 400gr Mehl 2Pk Zitronenaroma 2Prisen Salz 4TL Backpulver

Zutaten für den Belag: ca. 1 kg Äpfel 6 EL Milch 100gr Butter Zucker und Zimt

Zubereitung: Alle Zutaten für den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben. Mit einem Knethaken alles zu einem glatten Teig verkneten.

2/3 von dem Teig auf unseren James geben und mit dem Teigroller zu einem Boden ausrollen. Die Äpfel mit dem Gemüseschäler schälen und mit dem Ausstecher von ihren Kerngehäuse befreien. Dann habe ich die Äpfel mit dem Gemüsefix in Scheiben geschnitten. Die Äpfel auf dem James verteilt. Ich habe sehr großzügig Äpfel darauf gegeben, zweilagig.

Dann den in der EdelstahlRührschüssel verbliebene Restteig mit der Milch verrühren und auf der Teigunterlage mit der Teigrolle ausrollen und dann über die Äpfel geben, Butterflöckchen drauf geben und wer mag mit Zucker und Zimt bestreuen.

James in den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad im unterndrittel bei Ober.-/Unterhitze ca. 45 Min backen. Nach der Backzeit James auf das Kuchengitter geben und nach dem der Apfelkuchen abgekühlt ist einfach nur genießen.

Guten Appetit wünscht:

Anja Riehm-Pröpper

Selbstständige Direktorin

Pampered Chef ®

0163/560 35 36