Apfelblechkuchen by GERNEKOCHEN.de

Vorbereiten: 15 Min. – backen 30 Min. Gesamt: ca. 45 Min.

12 Stück

Für den Teig

450 g Mehl

100 g Zucker

70 g Grafschafter Goldsaft & APFEL

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL Zimt

220 g Butter

150 ml Wasser

120 ml Buttermilch

2 Eier

1 TL Vanillepaste alternativ 1 Päckchen Vanillezucker

3 Äpfel Elstar

Für den Guss

200 g Puderzucker

2 EL Wasser oder Zitronensaft

Grafschafter Goldsaft + APFEL

Zubereitung

Den Ofen auf 175°C Umluft aufheizen. Einen Backrahmen auf 30*25 cm ausziehen und einfetten.

Die Butter schmelzen und mit Wasser vermengen. In einer Schüssel alle trockenen Zutaten hineingeben. Dann die Butter, Buttermilch, Eier und Vanillepaste hineingeben und zu einem glatten Kuchenteig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Backform geben.

Die Äpfel schälen und entweder in kleine Stücke oder in Scheiben schneiden. Diese dann in den Teig drücken. Den Kuchen in den Ofen geben und für 30 Min. backen. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen.

Den Zuckerguss herstellen und auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Löffel den Grafschafter Goldsaft & APFEL in Fäden über dem Kuchen ziehen. Hierfür z.B. einen Zahnstocher verwenden und Muster in den Kuchen malen.

Der Foodblog GERNEKOCHEN.de entwickelte für uns dieses schnelle und köstliche Blechkuchen-Rezept. Viel Spaß beim Nachbacken!