

Apfelkuchen vom Blech nach Mutters Art



Recipe language: **German (de)**

Food category: **Desserts**

Cuisine: **German**

Portions: **24**

Program steps

Preheating: 165 °C

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:45 hh:mm	150 °C	+ 60 %	
2	Pause			900 s			

Ingredients

Hefeteig - Weizenmehl Typ 504	1	kg
Hefeteig - Zucker	160	g
Hefeteig - Eier	4	pcs
Hefeteig - Pflanzenöl	250	ml
Hefeteig - Frischhefe Würfel	2	pcs
Hefeteig - Milch	500	ml
Belag - Äpfel	2	kg
Belag - Zucker	100	g
Belag - Zimt	5	g

Directions

Alle Zutaten sollten vor der Verarbeitung Zimmertemperatur haben. Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker verrühren bis alles flüssig ist und an einem warmen Ort bis zur dreifachen Menge aufgehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, in eine Vertiefung den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Eier und das Öl geben. Den aufgegangenen Hefestock hinzugeben und alles gut verkneten, bis der Teig Blasen schlägt und sich von der Schüssel löst. Den Teig abdecken und zugedeckt nochmals ca. 30-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend nochmals gut durchkneten und ausrollen und auf eine beschichtete Backplatte legen (ideal sind hier 90° Winkel und eine ca 20mm Aufkantung). Mit Apfelspalten belegen und mit Zimt-Zucker bestreuen und nochmals ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Backzeit: Vorheizen: 165 °C 1. Schritt: Heißluftmodus 0% Restfeuchte, Lüftergeschwindigkeit 60%, 150°C, Wrasenklappe zu, 45 Minuten. 2. Schritt: Pause für 15 Minuten (oder 3 x 5 Minuten). Tipp: Man kann diesen einfachen klassischen Apfelkuchen auch vor dem Backen mit Rum-Rosinen bestreuen. Die Apfelspalten können zuvor in leichtem Zitronenwasser eingelegt werden, damit sie nicht oxidieren.

Recommended accessories



Enameled GN container