

Apfel-Butterkuchen vom Blech

Zutaten (für 1 Blech):

- 25 g Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 400 g Mehl
- 110 g Zucker
- 220 g weiche Butter
- 2 (Klasse M) Eier
- ½ TL Zimt
- 700 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Honig
- 100 g Pinienkerne

Hefe in die Milch bröseln und darin unter Rühren auflösen. Mehl, 70 g Zucker, 50 g weiche Butter, Eier und Hefemilch mit den Knethaken eines Handrührers 5 Minuten lang gut verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 150 g weiche Butter, 40 g Zucker und den Zimt zu einer sehr cremigen Zimtbuttermilch rühren. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

Den Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech (40 x 30 cm) geben. Mit bemehlten Händen gleichmäßig auf dem Blech auseinanderdrücken. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Erst die Zimtbuttermilch in Flöckchen, dann die Äpfel auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel 20-25 Minuten backen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Honig, 2 EL Butter und Rosmarin dazugeben und leicht erhitzen. Alles über dem heißen Kuchen verteilen. Lauwarm servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 01.12.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen