

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Apfelschnitten

Zutaten für den Rührteig:

350 g Butter oder Margarine

350 g gesiebter Puderzucker

6 Eier

2 Pck Vanillin-Zucker

2 ½ TL gemahlener Zimt

60 g Kakaopulver

750 g Äpfel

350 g Weizenmehl

1 Pck Backpulver

Für den Guss:

200 g dunkle Kuchenglasur

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren. Vanillin-Zucker, Zimt und Kakao unterrühren.

Äpfel schälen, halbieren, vierteln, entkernen und grob raspeln. Äpfel und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unterrühren.

Den Teig auf ein Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und bei ca. 200 °C im Elektroherd, ca. 180 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 3-4 im Gasherd 40 – 50 Minuten backen. Anschließend den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, den Kuchen damit überziehen und erst auf dem ausgekühlten, harten Schokoladenüberzug das Tortenfoto legen.