

Rezept Apfelkuchen nach Art der Kantorei



Zutaten:

500 Gramm Mehl
1 Ei
1 Würfel frische Hefe
eine Viertel Tasse neutrales Pflanzenöl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
100 Gramm Zucker
250 ml Milch

So machst du's richtig:

Nimm eine Schüssel und gib das ganze Mehl dort hinein. In die Mitte des Mehles musst du nun eine kleine Mulde drücken, also ein kleines Loch. In diese Mulde bröckelst du die Hefe klein hinein. Gib ein wenig von dem Zucker auf die Hefe. Erhitze die Milch in der Mikrowelle oder auf dem Herd (sie soll warm sein, nicht heiß!).

Gib etwas Milch auf die Hefe, so dass sie gut bedeckt ist. Jetzt musst du alles 15 Minuten einfach stehen lassen, am besten an einem warmen Ort, vor der Heizung zum Beispiel. So etwas nennt man „Vorteig“ oder auf bayrisch „Dampfer“. Der Vorteig ist dann fertig, wenn die Hefe komplett aufgequollen ist und Blasen wirft.

Nun gibst du das Ei, das Öl und den ganzen Zucker sowie die Milch in den Teig und knetest den Teig entweder mit den Händen oder mit dem Kneithaken eines Rührfixes. Das musst du so lange machen, bis du merkst, dass der Teig geschmeidig wird und sich der Teig ganz von der Schüssel außen löst. Ist er zu fest, etwas Milch dazugeben. Ist er zu „pampig“, etwas Mehl dazugeben. Jetzt musst du UNBEDINGT den Teig an einem warmen Ort eine ganze Stunde in Ruhe lassen, also sozusagen „gehen“ lassen. Er muss sich in dieser Zeit von der Größe her verdoppelt haben. Jetzt kannst du die Äpfel schälen, vierteln und in Zitronenwasser legen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Nach einer Stunde ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig dort hineingeben und mit einem Nudelholz ausrollen. Die Äpfel auf den Teig geben und in den Backofen schieben.

Bei 180 Grad etwa eine halbe Stunde backen. Danach musst du ihn mit Zimt und Zucker bestreuen. Dann nur noch genießen!

Guten Appetit und eine schöne Kaffeetafel!