



BUTTER-APFELKUCHEN MIT ROSA PFEFFER



Für 1 Blech

ZUTATEN

Für den Teig:

300 g weiche Butter
180 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eier (Größe M)
300 g Mehl
2 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 kg säuerliche Äpfel (Boskoop, Braeburn)
Saft 1 Bio-Zitrone
75 g Mandelblättchen
75 g Zucker
1 TL Zimt
einige Prisen Muskatnuss
2 EL Rosa Pfeffer
50 g kalte Butter

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Vanillemark mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Alle trockenen Zutaten mischen und zur Eier-Buttermasse geben. Zügig untermengen. Teig auf ein, mit Backpapier belegtes Blech streichen. Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelstücke in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln. Mandelblättchen, Zucker, Zimt, frisch geriebene Muskatnuss und Rosa Pfeffer mischen.

Apfelstücke auf den Teig setzen und mit Zucker-Gewürzmischung bestreuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. 2 Minuten bevor der Kuchen eingeschoben wird, Dampfzugabe gering zuschalten. Auf Einschubhöhe 3, 10 Minuten mit Dampfzugabe und 15 Minuten ohne Dampf backen.