



Benötigte Zutaten

150 g	Premium Teebutter
1 kg	Apfel
	Saft einer halben Zitrone
2.5 EL	Zucker
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Mehl
1 Tasse	Grieß
1 Pkg.	Vanillezucker
2 TL	Backpulver
	Zimt nach Geschmack

Apfelkuchen geschüttelt, nicht gerührt

Ein ungewöhnliches Apfelkuchenrezept

Anleitung

1. Die Butter einfrieren.
2. Die Äpfel grob reiben und mit 2-3 EL Zucker sowie Zimt und Zitronensaft mischen.
3. Je eine Tasse Zucker, Mehl und Grieß miteinander vermischen.
4. Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und mischen.
5. Eine Springform (Durchmesser 26cm) einfetten.
6. Jetzt wird geschüttelt, nicht gerührt: die erste Schicht ist eine Tasse aus dem Mehl/Grieß-Gemisch, dann eine Schicht Äpfel und so weiter. Die letzte Schicht sollte nochmal aus Mehl und Grieß bestehen.
7. Die Butter grob reiben und auf dem Kuchen verteilen.
8. Bei 180 Grad Umluft oder 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten