

Benötigte Zutaten

500 g	Weizenmehl
30 g	Hefe
50 g	Zucker
50 g	Premium Teebutter
7 g	Salz
200 g	Premium Alpenmilch
80 g	Eigelb (4 Stück)
1	Ei
	Zitronenschalen gerieben
180 g	Rosinen
60 g	Mandelsplitter (original: Pinienkerne geröstet)
	Premium Teebutter
	Zucker

Apostelkuchen

nach einem altbayrischen Rezept

Anleitung

1. Die Zutaten – außer Rosinen und Mandelsplitter – zu einem glatten Teig verkneten.

2. Dann Rosinen und Mandeln kurz unterkneten.

3. Den Teig für rund 20 Minuten ruhen lassen.

4. Jetzt die Apostelkuchen auf 300 g große Stücke auswiegen.

5. Diese teilt man in je zwei Stücke, dabei ist jeweils eines etwa 100 g und das andere ca. 200 g groß.

6. Schön rund formen und das größere Stück auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

7. Das Teigstück in der Mitte flachdrücken. Hier hinein kommt das kleine Teigstück.

8. Das Blech wird dann abgedeckt und warm gestellt, bis die Teigteile ihr Volumen mindestens verdoppelt haben.

9. Bei 180°C Ober- und Unterhitze dann für rund 25 Minuten gebacken.

10. Zum Abschluss mit flüssiger Butter einstreichen und nach Belieben mit Zucker bestreuen.

Quelle: „Meister Schönleben“

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten