

Grießkuchen mit Apfelfüllung aus der Stoneware rund

Zutaten:

Teig:

250 g Zucker
1 Pck. Vanillzucker
250 g Butter
Saft von 1 Zitrone
1 Pr. Salz
6 Eier
100 g Weizenmehl Typ 405
180 g Weichweizengrieß
1 TL. Backpulver

Füllung:

750 g Äpfel
100 g Haselnusskrokant



Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Zitronensaft und Salz zugeben. Eier nach und nach unterrühren. Grieß, Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig heben.

Die Hälfte davon in die Stoneware rund oder Springform füllen. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Krokant mischen und auf den Teig verteilen. Mit dem übrigen Teig die Äpfel abdecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60-70 min. auf Sichtkontakt backen.

Tipp: Dazu schmeckt hervorragend Zimt-Sahne.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN