



Rheinischer Apfelkuchen



Zutaten:

125ml	<i>lauwarmem Milch</i>
50 g	<i>Zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine</i>
700 G	<i>Apfelmus</i>
1	<i>Eigelb</i>
1	<i>El Milch</i>
250 g	<i>Weizenmehl</i>
Pckg.	<i>Trockenhefe</i>
50 g	<i>Zucker</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Hagelzucker</i>

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe Vermischen.
2. Zucker, Salz, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen.
3. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf Höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.
4. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen aber nicht zu viel, der Teig muss weich Bleiben. Den Teig abgedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich Sichtbar vergrößert hat.
5. den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten
6. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (28 cm, Boden gefettet) ausrollen, den Springformrand darumlegen, schließen und den Teig etwa 2 cm am Rand hochziehen (Springform nicht fetten)
7. Apfelmus auf den Teig streichen.
8. Den restlichen Teig in Größe einer Springform rund ausrollen, Streifen ausradeln und diese gitterförmig über das Apfelmus legen.
9. Streifen mit verquirlter Eigelbmilch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
10. Teig nochmals 20 Minuten gehen lassen.
11. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben.
12. Ober-/Unterhitze : 200-220 Grad (vorgeheizt)
13. Heißluft : 180 – 200 Grad (vorgeheizt)
14. Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
15. Backzeit: etwas 20 Minuten.