



Apfel-Grieß-Kuchen

Zutaten:

250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter
Saft von einer Zitrone
1 Prise Salz
6 Eier
180 g Grieß aus Weichweizen
100 g Mehl (Typ 405)
1 TL Backpulver
Fett für die Form
750 g Äpfel
110 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Anschließend Zitronensaft und Salz dazugeben. Nach und nach Eier unterrühren. Grieß, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter den Teig heben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben (26 cm Durchmesser). Für die Füllung Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Krokant mischen. Auf dem Teig verteilen. Füllung mit dem restlichen Teig bedecken. Apfel- Grieß-Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170°C (auf der mittleren Schiene) etwa 70 Minuten backen. Kuchen mit Zimt-Sahne servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Klostergut Neresheim

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 o. 85145