

APFELKUCHEN



Menù-Zutaten

eine Packung reicht für zwei Apfelkuchen Preparato in polvere per TORTA MARGHERITA (Pulverzubereitung für MARGARETENKUCHEN) - DB1X

Zutaten

150 g Wasser
8 Äpfel (Golden Delicious)
4 Eier

Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Die Backmischung für Margaretenkuchen mit den Eiern und dem Wasser in eine Knetmaschine geben und für einige Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren. Die Masse auf zwei gebutterte Kuchenformen mit einem Durchmesser von je 28 cm aufteilen. Mit den in Spalten geschnittenen Äpfeln belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C zirka 35 bis 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren. Zu diesem Kuchen nach Belieben unsere englische Creme reichen.