

Treier's Apfelkuchen

Zutaten

250 g Mehl
200 g Zucker
150 g Butter (weich)
1 Ei
2 TL Vanillezucker
2 TL Packpulver
100 g Haselnüsse gemahlen

5 Äpfel von Treier Obstbau
etwas Zimt
etwas Zucker



Zubereitung:

Bis und mit Haselnüsse alles zu einem Teig verarbeiten.

2/3 des Teiges in die Springform legen und mit den Fingern zurecht drücken, so dass ein Boden und ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.

Anschliessend die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte der geschnittenen Äpfel in der Springform verteilen. Etwas Zimt und Zucker darüber streuen,

anschliessend die restlichen Äpfel darüberlegen. Auf die obere Schicht Äpfel kommt nun noch der restliche Teig in Form von Streusel.

In dem vorgeheizten Backofen 35 Min. bei 180°C Umluft backen.



Treier  bstbau

Birchhof 335

5063 Wölflinswil

info@treier-obstbau.ch | treier-obstbau.ch | 062 877 11 64

Hofladen offen am Mittwochnachmittag & Samstag ganzer Tag

