



Deli Apfel Trinkessig

Apfelbisquit Kuchen

Rezept

Zutaten

125 g	Butter
125 g	Zucker
3	Eier ganz
200 g	Weissmehl (luftig gesiebt)
2 TL	Backpulver
1 EL	Deli Apfel Trinkessig
1-4 EL	Milch (wenig immer wieder dazugeben)
3-4	Äpfel (entkernt, auf Wunsch geschält)
2 EL	Dunkler Rum

Zubereitung

1. Die Äpfel in Scheiben schneiden, und im Rum und dem Deli Apfel Trinkessig kurz einlegen.

In dieser Zeit den Teig vorbereiten.:

2. Mehl und Backpulver sieben und in Teigschüssel geben.
3. Eier und Zucker gut vermischen.
4. Butter in Würfel schneiden
5. Im Mehl eine Vertiefung machen und zuerst die Eiermasse und dann den Butter zugeben und mit Teighaken auf kleiner Stufe vermischen.
6. Milch nach und nach (immer wenig) zumischen, bis der Teig eine weiche Masse ergibt. Der Teig soll sich von dem Schalenrand lösen.
7. Die Apfelscheiben kurz auf einem Papiertuch abtropfen und in den Teig legen.
8. Ganz kurz auf hoher Stufe schlagen / vermischen. (Es bleiben Apfelbruch- stücke im Teig.)
9. In eine mit Mehl bestäubtes „Lasagna“ Backschale giessen und im 180°C vorgeheiztem Ofen etwa 55 Minuten backen.
10. Leicht abkühlen und sofort geniessen.

Der Deli Apfel Trinkessig hält den Kuchen länger frisch und gibt ihm einen super Geschmack.