

Tim Mälzer | Apfel-Butterkuchen vom Blech

Zutaten für 15 Stücke:

Ein tiefes Backblech 40 x 30 cm

- 400 g Mehl
- 25 g Hefe
- 110 g Zucker
- 200 g + 2 EL weiche Butter
- 2 Eier (M)
- 200 ml lauwarme Milch
- ½ TL Zimtpulver
- 700 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Rosmarinzweige
- 3 EL Honig
- 100 g Pinienkerne

Zubereitung:

Hefe in die Milch bröseln und darin unter Rühren auflösen. Mehl, 70 g Zucker, 50 g weiche Butter, Eier und Hefemilch mit den Knethaken des Handrührers 5 Minuten gut verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.

150 g weiche Butter, 40 g Zucker und Zimt sehr cremig rühren. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

Den Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech (40 x 30 cm) geben. Mit bemehlten Händen gleichmäßig auf dem Blech auseinanderdrücken. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Erst die Zimtbutter in Flöckchen, dann die Äpfel auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) im unteren Ofendrittel 20 – 25 Minuten backen.

Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Honig, 2 EL Butter und Rosmarin zugeben und leicht erhitzen. Alles über dem heißen Kuchen verteilen. Lauwarm servieren.

Rezept: Tim Mälzer

Quelle: *Tim Mälzer kocht!* 03.11.2012