



22. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Omas Knusperapfel

Vorbereitung:

Etwa 1 kg Apfel (Braeburn) schälen, entkernen, vierteln und in etwa 2mm dicke Scheiben schneiden.

Teigzutaten:

100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 4-5 EL Milch, 250 g gesiebttes Mehl

Butter, Zucker, Ei, Salz und Milch miteinander zusammen schaumig rühren und dann das Mehl unterrühren. Den fertigen Teig in eine gebutterte, mit Semmelbröseln ausgelegte Springform gleichmäßig ausrollen. Den Rand etwas hochziehen. Die Apfelspalten dicht an dicht in den Teig drücken.

Zutaten für die Kuchenoberfläche:

200 g Mehl, 150 g Zucker, 150 g Butter, 1 Tüte Vanillezucker

Zutaten zu einen Streusel vermengen und über die Äpfel geben.

Zum Schluss eine Tüte gehobelte Mandeln darüber verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C etwa 40 Minuten backen.

Zutaten für die Vanillesoße:

1 l Milch, 1 Vanilleschote, 3 EL Zucker, 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver

Zutaten nach Packungsanleitung zu einer Vanille-Soße kochen und möglichst die noch warme Soße zu dem noch leicht warmen Kuchen reichen.

Wahlweise - oder zusätzlich - geschlagene Sahne servieren.

Lea Strack (Grundschule Berghausen)