

# Jennifers Apfelkuchen

Für den Teig:

500 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben
1 Päckchen Trocken-Backhefe	hinzufügen, sorgfältig vermischen
75 g Zucker 1 Päckchen Vanillin-Zucker 1 Prise Salz 250 ml (1/4 l) lauwarme Milch 75 g zerlassene, abgekühlte Butter	hinzufügen

Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen (aber nicht zu viel, Teig muss weich bleiben). Den Teig so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Ihn dann auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

etwa 1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel	schälen, vierteln, entkernen, in dicke Scheiben schneiden, gleichmäßig auf den Teig legen,
20 g abgezogene, gestiftelte Mandeln 20 g verlesene Rosinen	auf die Äpfel geben

Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Ober- /Unterhitze: 200-220 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 180-200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Backzeit: 20-30 Minuten

Zum Aprikotieren:

gut 3 EL Aprikosen-Konfitüre	durch ein Sieb streichen
1 EL Wasser	zugeben unter Rühren kurz aufkochen Apfelkuchen nach dem Backen sofort damit bestreichen