

# Kronstädter Apfelkuchen

-sehr fein-

HEYLIVE.DE

## Kronstädter Apfelkuchen

### Zutaten:

180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
90 g Butter  
60 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eßl. Wasser

Backtemperatur:

Backzeit:

### Belag:

500 - 750 g Äpfel  
2 EL Rosinen  
4 EL Zucker  
5 EL Whisky oder Rum

1 EL Hagelzucker

### Guß:

30 g weiche Butter  
40 g Zucker  
2 Eier

Whisky oder Rum

### Zubereitung:

- mit
- vermischen
- zufügen und zu Krümeln verarbeiten;  
in eine gefettete Springform verteilen.

200°C Ober- und Unterhitze oder  
175°C Umluft

- 30 Minuten  $\phi$  26

- in dünne Scheiben schneiden

- mit
- durchziehen lassen.

Apfelscheiben und die Rosinen auf die  
Teigkrümeln verteilen.

- darüberstreuen und im vorgeheizten  
Backofen backen.

- für den Guß schaumig rühren, über  
die Äpfel verteilen und den Kuchen  
noch 10 Min. backen.

darüberträufeln.

... gutes Gelingen !