

Apfel - Reindling

Kategorien: Hefeteig, Kuchen, Gugelhupf, Land Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Würfel	Hefe, frisch
100	Gramm	Butter
200	ml	Milch
2		Ei(er)
500	Gramm	Apfel
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Honig
100	Gramm	Rosinen
		Zimt
150	Gramm	Nüsse, gerieben
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Eine Spezialität aus Kärnten

Zubereitung: Aus Mehl, Hefe, 100g Zucker, Butter, Milch (lauwarm) und Eiern einen Hefeteig bereiten und 30 Min. gehen lassen. Inzwischen die Äpfel schälen, blättrig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, in einer Schüssel mit Honig, Zucker, Zimt und Rosinen vermischen. Den Teig als großes Rechteck ausrollen und die Apfelfülle darauf verteilen und mit den gemahlenen Nüssen bestreuen. Zu einer Rolle aufrollen (wie ein Strudel) und in eine gefettete und bemehlte große Napfkuchenform füllen. Nochmals 30 Min. aufgehen lassen und bei 200 Grad ca. 50 Min. backen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten