

TRIBI'S KOCHSHOW



MENÜ

Der Apfelkuchen – nach Steirischer Art





ÜBER DAS GERICHT

Der Apfelkuchen ist in ganz Europa verbreitet. Es gibt ihn in hunderten Varianten. Einmal gedeckt, einmal als Blechkuchen oder als Wähen mit Cremefüllung. Man kann die Äpfel in Scheiben oder in Raspeln schneiden. Auch der Teig variiert von Rezept zu Rezept. Man kann ihn mit einem Mürbeteig, Hefeteig, Rührteig oder auch Blätterteig backen.

Der Apfelkuchen kann mit weiteren Zutaten wie z.B. Rosinen, Nüsse, Streusel und anderen Früchten z.B. Rhabarber oder Erdbeeren ergänzt werden. Als Dessert wird zum Kuchen Schlagsahne, Vanilleeis oder ein warmes Getränk wie Kaffee oder Tee serviert.

Allergene: Nüsse, Laktose, Weizen, Ei, Fruchtzucker, Natron

Hier geht es zum Kochvideo: <https://youtu.be/frXF0H3w5WA>

EINKAUFLISTE

Diese Einkaufsliste ist für eine Backform Apfelkuchen.

Was du bereits zu Hause haben solltest: Salz, Zucker

Der Steirische Apfelkuchen

- Grosse geraspelte Boskop Äpfel 3 Stück
- Rosinen 50g
- Rohrzucker 120g
- Gehackte Haselnüsse 100g

Die Kuchenmasse

- Weiche Butter 150g
- Vanillezucker 1 Pack
- Schale einer Orange 1 Stück
- Rohrzucker 80g
- Eier 2 Stück
- Salz 1 Prise
- Dinkelmehl 300g
- Backpulver 2 TL

Garnitur

- Zerkleinerte Apfelchips 80g
- Puderzucker 50g
- Apfelsaft oder Wasser 1dl



MATERIALLISTE

Diese Geräte oder Küchenwerkzeuge brauchst du zu Hause, um das Menü zu kochen.

- 2 Schüsseln
- 1 Raffel
- 1 Runde Backform
- Pürierstab
- 2l Pfanne

FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Melde dich bei: phillipp@treibhausluzern.ch