

Kartoffel-Apfelkuchen

Saftig-fruchtig mit einem locker-fluffigen Teig

Vorteig (Hefestück)

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Apfelmus (ungesüßt)
- 6 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 160 g gekochte Kartoffeln
- 1 Ei (ca. 45 g)
- 4 g Salz
- 30 g Zucker
- 45 g Butter

Belag

- ca. 10-15 kleine Äpfel

Zubereitung:

Die Vorteigzutaten zu einem lockeren Vorteig verarbeiten. 30 - 60 Minuten ruhen lassen bis sich das Teigvolumen mindestens verdoppelt hat.

Die gekochten Kartoffeln zu Brei zerdrücken und mit Mehl, Ei und Salz erst 5 Minuten auf niedrigster Stufe und dann 10 Minuten auf der nächsthöheren Stufe verkneten.

Die Butter dazugeben und 5 Minuten auf derselben Stufe einarbeiten.

Zum Schluss den Zucker einrieseln lassen und weitere 2 Minuten auf derselben Stufe kneten. Der Teig soll leicht klebrig und relativ weich sein.

Den Teig 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Auf einem gefetteten Blech verteilen.

Noch einmal 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Die Apfelstücke mit der Schale nach oben dicht nebeneinander auf den Teig legen.

Backen: bei ca. 180 ° etwa 30 Minuten

Guten Appetit!



Kartoffel-Apfelkuchen

Saftig-fruchtig mit einem locker-fluffigen Teig

Vorteig (Hefestück)

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Apfelmus (ungesüßt)
- 6 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 160 g gekochte Kartoffeln
- 1 Ei (ca. 45 g)
- 4 g Salz
- 30 g Zucker
- 45 g Butter

Belag

- ca. 10-15 kleine Äpfel

Zubereitung:

Die Vorteigzutaten zu einem lockeren Vorteig verarbeiten. 30 - 60 Minuten ruhen lassen bis sich das Teigvolumen mindestens verdoppelt hat.

Die gekochten Kartoffeln zu Brei zerdrücken und mit Mehl, Ei und Salz erst 5 Minuten auf niedrigster Stufe und dann 10 Minuten auf der nächsthöheren Stufe verkneten.

Die Butter dazugeben und 5 Minuten auf derselben Stufe einarbeiten.

Zum Schluss den Zucker einrieseln lassen und weitere 2 Minuten auf derselben Stufe kneten. Der Teig soll leicht klebrig und relativ weich sein.

Den Teig 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Auf einem gefetteten Blech verteilen.

Noch einmal 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Die Apfelstücke mit der Schale nach oben dicht nebeneinander auf den Teig legen.

Backen: bei ca. 180 ° etwa 30 Minuten

Guten Appetit!



Kartoffel-Apfelkuchen

Saftig-fruchtig mit einem locker-fluffigen Teig

Vorteig (Hefestück)

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Apfelmus (ungesüßt)
- 6 g Frischhefe

Hauptteig

- Vorteig
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 160 g gekochte Kartoffeln
- 1 Ei (ca. 45 g)
- 4 g Salz
- 30 g Zucker
- 45 g Butter

Belag

- ca. 10-15 kleine Äpfel

Zubereitung:

Die Vorteigzutaten zu einem lockeren Vorteig verarbeiten. 30 - 60 Minuten ruhen lassen bis sich das Teigvolumen mindestens verdoppelt hat.

Die gekochten Kartoffeln zu Brei zerdrücken und mit Mehl, Ei und Salz erst 5 Minuten auf niedrigster Stufe und dann 10 Minuten auf der nächsthöheren Stufe verkneten.

Die Butter dazugeben und 5 Minuten auf derselben Stufe einarbeiten.

Zum Schluss den Zucker einrieseln lassen und weitere 2 Minuten auf derselben Stufe kneten. Der Teig soll leicht klebrig und relativ weich sein.

Den Teig 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Auf einem gefetteten Blech verteilen.

Noch einmal 30 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, entkernen und vierteln. Die Apfelstücke mit der Schale nach oben dicht nebeneinander auf den Teig legen.

Backen: bei ca. 180 ° etwa 30 Minuten

Guten Appetit!

