

BRAASCH RUM-APFELKUCHEN VOM BLECH

Einfach & schnell, saftig & köstlich!

Zutaten für 1 Blech:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 350 g Mehl 405
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1,5 kg Äpfel (Holsteiner, Cox, Gravensteiner, ...)
- 1 - 2 Pakete Puderzucker
- 1 - 2 Zitronen für den Guss

Braasch Rum nach Belieben
zum Aromatisieren der Äpfel

Zubereitung:

Zunächst Äpfel in kleine Würfel schneiden, und in reichlich Braasch-Rum schwenken. Immer wieder schwenken, während Sie den Teig vorbereiten.

Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und sehr gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

Die Apfelwürfel unter den Teig heben.

Die Mischung auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Blech streichen und bei 180 - 200 Grad Celsius etwa 25 - 30 Minuten backen.

Puderzucker mit Zitronensaft zum Guß verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen. Oder den Kuchen abkühlen lassen und den Zuckerguß wie ein Gitter darübergießen. Dann bleibt der Guß schön weiß, was sehr hübsch aussieht.

Guten Appetit wünscht
Familie Braasch

Wein & Rumhaus Braasch
Rote Straße 26 - 28
24937 Flensburg | Telefon 0461 14 16 00
www.braasch.sh

