

Knusprig-fruchtiger Apfel-Butterkuchen

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Eine erfischende Variante, schneller Familienkuchen

Zutaten

- 500 g Mehl, 1 Prise Salz
- 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 225 g Butter
- 250 ml lauwarme Milch
- 225 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1,2 kg Äpfel (z. B. Elstar, Cox Orange oder Boskop)
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Für den Guss:
 - 2 EL Honig
 - 3 EL Schlagsahne
 - 150 g Cornflakes

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe mit dem Zucker, 75 g Butter in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl und dem Ei geben.

Schritt2

Zu einem glatten Teig verkneten und erst einmal ca. 60 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat)

Schritt3

Danach noch einmal durch wirken, auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen und dem gefetteten Backblech anpassen.

Schritt4

Noch einmal abgedeckt ca. 25 min. aufgehen lassen.

Schritt5

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C/ Umluft vorheizen, die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt6

Mit Zitronensaft und etwas Abrieb marinieren.

Schritt7

Die knusprige Auflage:

Schritt8

Die restlichen 150 g Butter mit dem Honig 1 min. köcheln lassen; Topf zurück ziehen. Die Sahne verrühren und die Cornflakes unterheben.

Schritt9

Die Äpfel und den Guss auf dem gegangenen Teig verteilen, ca. 25 min. backen.

Rezeptart: Blechkuchen **Tags:** familienkuchen, hefeteig, Üppig belegt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-fruchtiger-apfel-butterkuchen/>