



# 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/>