

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Apfel-Whiskey-Kuchen

Zutaten für 4 Personen:	
125 g Butter	250 g Zucker
220 g Mehl	1 Tasse Milch und Sahne gemischt
4 Äpfel	½ Päckchen Backpulver
Zitronensaft	1 Esslöffel Zimt
4 Eier	2 cl Irischen Whiskey

Zubereitung:

Schälen Sie Äpfel, entfernen die Kerne und schneiden Sie die Äpfel in dickere Scheiben. Mit etwas Zitronensaft beträufeln damit die nicht braun werden.

Schlagen Sie die Eier mit Zucker cremig.

Erwärmen Sie die Butter mit einer Tasse ½ Milch und ½ Sahne gemischt, bis die Butter geschmolzen ist, dann kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Butter-Milch-Sahnemischung langsam in die Eiemischung einrühren und ganz am Schluss den Whiskey reinrühren.

Mischen Sie Mehl und Backpulver, draufsieben und mit einem Schneebesen langsam unterheben.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Erhitzen Sie den Backofen auf 180° und fetten ein Backblech mit Butter ein, stäuben etwas Mehl drüber und geben verteilen den Teig gleichmäßig auf dem Blech.

Gießen Sie die Äpfel ab und verteilen die in Reihen auf dem Teig, mischen Zucker mit Zimt und streuen den Zimtzucker schön gleichmäßig über die Äpfel.

Den Kuchen ca. 30 Minuten backen bis er Goldbraun ist.

Am besten schmeckt der Kuchen warm mit Vanillesauce und Sahne oder auf dem Blech abkühlen lassen und als Blechkuchen zum Kaffee.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer