

APFELKUCHEN mit Sauerteig

mit BÖCKER Sauerteig Starter Weizen



einfach



Gesamtzeit ca. 23 Stunden

+ Backzeit ca. 40 Minuten

Zubereitung

- 1. Am Vortag:** Für den Sauerteigansatz den **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen** mit Weizenmehl und Wasser vermischen. Für 16 – 22 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
- 2. Am Folgetag:** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, die Springform (ø24cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
- Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen, Eier einzeln unterrühren und mit dem Sauerteig vermischen. Mehl mit Backpulver über die Sauerteigmischung sieben und verrühren.
- Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
- Äpfel vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, auf dem Kuchen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Kuchen für ca. 35 – 40 Minuten bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) backen.
- Danach lauwarm oder abgekühlt mit Puderzucker und/oder Vanilleeis servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop

Zutaten für eine Springform (ø24cm, 8 Stücke)

Für den Sauerteigansatz:

- 15 g **BÖCKER Sauerteig Starter Weizen**
- 75 g Weizenmehl (Typ 405)
- 75 g Wasser

Für den Apfelkuchen:

- 85 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 165 g Aktiver Weizen-Sauerteig
- 240 g Weizenmehl (Typ 405)
- 2 TL Backpulver
- 3 Äpfel
- 2 – 3 TL Mandelblättchen



Jetzt Bestellen!

