

Zu Tisch | Apfelkuchen / Teura de orde

Die Besonderheit des Apfelkuchens: Er wird mit Gerstenmehl zubereitet.

Zutaten für 8 Portionen:

- 80 g Gerstenmehl
- 150 ml Milch
- 10 ml Sonnenblumenöl
- 3 Äpfel
- Salz
- Puderzucker (zum Garnieren)

Zubereitung:

Mehl, Milch, Salz und Öl zu einem glatten Teig verrühren.

Backpapier auf einem Backblech auslegen und den Teig etwa 5 mm dick darauf streichen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und auf den Teig geben.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Kuchen 50 Minuten backen. Anschließend leicht abkühlen lassen und Puderzucker darüber streuen.

Tipp:

Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten.

Quelle: Zu Tisch vom 23.03.2014

Episode: Grödnertal

Region: Das Grödnertal liegt in den Dolomiten in Norditalien