



Apfelkuchen mit Rosinen und Butter

Für 6 Personen

Vorbereitung:

10 min. - Backzeit: 20 Minuten

Zutaten:

6 schöne Äpfel,
Fertigteig für Kuchen,
100 g Rosinen,
3 Suppenlöffel Zucker,
100 g Butter

Zubereitung:

- Eine Kuchenform mit dem Kuchenteig auskleiden
- Die Äpfel Achteln und auf dem Teig verteilen
- Die Rosinen darüber geben und
- einige Stücke Butter gleichmäßig über dem Kuchen verteilen
- Mit Zucker bestäuben

20 Minuten bei 150°C in den Backofen - fertig.

Lauwarm essen, um den Geschmack der Butter auszukosten...

Ein kleiner Trick:

Mit knapp zwei Teelöffeln Pommeau geschlagene Schlagsahne ist die perfekte Ergänzung!