

Gedeckter Apfelkuchen

Hallo!
Wie ich schon in meinem letzten Beitrag geschrieben habe, haben wir bei uns trotz des späten Frostes eine relativ gute Klaräpfel-ernte bei unserem kleinen Klaräpfel-Bäumchen. Klaräpfel sind eine alte Obstsorte und sind schon Mitte/Ende Juli reif und haben einen etwas säuerlichen Geschmack.



Für mich persönlich ist es die beste Apfelsorte im
gedeckten Apfelkuchen. Und ganz besonders liebe ich





TIPP: Wer kein kleines Backblech oder eine „Auflaufform“ in dieser Größe hat, einfach auf dem normalen Backblech mit Begrenzung „schaffen“. Aus einem zusammengefalteten Alufoliehstreifen eine gleich breite Leiste schneiden. Diese Leiste so auf dem Blech anbringen, dass sie sich beim Backen nicht so auszieht, wie zum Beispiel bei einem Auflauf. Die Leiste sollte so liegen, dass sie an den Seitenrand drückt, fließt auch dort nichts raus.





Aus den restlichen Äpfeln habe ich Apfelmus gemacht -
Winter vorrat sozusagen. Apfelbaum hat leider der Frost voll
mit Winterfrucht zwei Drittel gar nicht hingekriegt. Total komisch
mit dem Heißluftofen. Wie ich schon sagte, ich habe die Äpfel
mit dem Mixer getrieben. Wie gibt es so etwas. Und dem anderen
ich meckere aber jetzt gar nicht rum, ich bin froh, dass
wir überhaupt Äpfel ernten durften.

