



Florentiner Apfelkuchen

Mürbteig aus:

300g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
200g kalte Butter
100g Zucker, 1 Prise Salz
2 Eigelb oder 1 ganzes Ei
2 EL Amaretto oder Sauerrahm
1 EL Aprikosenkonfitüre

Apfelfüllung:

1kg Äpfel, geschält, geviertelt
60g Zucker, 3 EL Zitronensaft

Florentinerguss:

50g Butter, 75g Zucker
1 EL Honig, 3 EL Milch
100g Mandelblättchen

Mürbteig zubereiten, kaltstellen. Äpfel mit Zucker und Zitronensaft halb weich dünsten, erkalten lassen.

Für den Florentinerguss Butter, Zucker, Honig und Milch erhitzen, etwa 5 Min dicklich-gelb einkochen, Mandelblättchen unterrühren, etwas abkühlen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen, gut die Hälfte des Mürbteigs ausrollen, in die Form legen, mehrmals einstechen und 10-15 Min vorbacken. Anschließend den Rest des Teiges rollen und an den Rand drücken, den Kuchenboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, Apfelfüllung draufgeben, Florentinerguss darauf streichen und weitere 30 Min goldgelb backen. Kuchen ca. 20 Min auskühlen lassen, aus der Form nehmen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de