



Tiroler Apfelkuchen (Oostenrijk)

Ingrediënten

500	g	Bloem
500	g	Rietsuiker
500	g	boter of magarine
30	g	bakpoeder
4	St	Citroensap
4	St	Appels
8	St	Eieren
180	g	Rozijnen of krenten of cranberries
6	g	kaneel

MeP

- bloem samen met de kaneel zeven
- rietsuiker afwegen
- boter of magarine afwegen
- bakpoeder afwegen
- limoen uitpersen
- appels ontpitten, in plakjes snijden en in lemoen leggen

Bereiding

werktijd: ca. 30 min. / **kooktijd** 35 min.

- Oven voorverwarmen op 180 °C
- Boter/magarine, eieren, rietsuiker, cranberries en lemoensap erbij
- mengsel 4-5 min roeren tot een beslag
- bakblik met bakpapier uitleggen
- beslag gelijkmatig verdelen over het bakblik
- appelschijven op en doek drogen
- en gelijkmatig verdelen over het beslag
- 30-35 min bakken bij 200 °C