











Name:  Klasse:  Datum:  Blatt: 1 von 2

**Thema: Herstellung von Apfelkuchen aus Hefefeinteig**

<p><u>1.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Teig in 200g Stücke abwiegen</li> <li>➡ Rundwirken und mit Folie abdecken</li> <li>➡ 30 Min ruhen lassen</li> </ul>
<p><u>2.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ 2 Äpfel schälen</li> </ul>
<p><u>3.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Äpfel mit in dünne Spalten schneiden</li> </ul>
<p><u>4.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Teigstücke auf Ringgröße (18cm Durchmesser) ausrollen</li> </ul>
<p><u>5.</u></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➡ Teigplatten in gefetteten Ringen auf Bleche mit Backpapier legen</li> <li>➡ Teigplatten stippen/ „igeln“</li> </ul>

Name:  Klasse:  Datum:  Blatt: 2 von 2

**Thema: Herstellung von Apfelkuchen aus Hefefeinteig**

<p><u>6.</u></p>		<p>➔ Teig mit Ei bestreichen</p>
<p><u>7.</u></p>		<p>➔ Teig mit ca. 10g Zimt-Zucker (1:100) bestreuen</p>
<p><u>8.</u></p>		<p>➔ Äpfel fächerförmig auflegen</p>
<p><u>9.</u></p>		<p>➔ Ca. 75g Butterstreusel aufstreuen</p> <p>➔ Die Äpfel müssen noch zu sehen sein</p> <p>➔ Ca. 45 Min gären lassen</p>
<p><u>10.</u></p>		<p>➔ Backen: 210°C fallend auf 180°C</p> <p>➔ Backzeit ca. 20 Min</p> <p>➔ Nach dem Backen noch heiß mit ca. 10g Zimt-Zucker (1:100) bestreuen</p>