

# Erdbeer-Apfel-Blechkuchen

Der beliebte Apfel-Blechkuchen wird in diesem Rezept mit Erdbeeren verfeinert. Das verleiht diesem Kuchen das gewisse Extra, einach köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

500 g	Mehl
1 Würfel	Germ
250 ml	Milch (lauwarm)
75 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
100 g	<a href="#">Butter</a>
	Mehl (für die Arbeitsfläche)
400 g	<a href="#">Äpfel</a> (säuerliche)
400 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
0.5 Stk.	Zitronen (Saft davon)
	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Apfel-Blechkuchen** zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die Germ reinbröckeln. Die lauwarme Milch darüber gießen. Zucker hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 Min. gehen lassen.
2. Abgeriebene Zitronenschale, Salz und Butter zum Teig geben, und so lange kneten bis sich der Teig vom Schüsselboden löst und Blasen wirft. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf

das Backblech legen und die Ränder etwas hochziehen.

4. Die Äpfel waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Dünne Apfelspalten schneiden und mit dem frisch gepressten Zitronensaft vermengen. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Den Teig mit den Früchten belegen, und zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 C° vorheizen.
5. Den Kuchen in den Backofen schieben und auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**