

Anne's Kitchen Rezept fir Äppelkuch mat Spruddelwaasser

Mécht 1 Kuch vun 23cm – Preparatioun: 40 Minutten – Schäffchen: 50 Minutten

Fir d'Äppel:

2 Äppel

1 Téiläffel Kanéil

1 lessläffel Miel

Fir de Kuchendeeg:

120g Botter, Zëmmertemperatur

170g Zocker

1 lessläffel Vanillzocker

2 Eeër

120g Griichesche Jughurt

240g Miel

1 ½ Téiläffel Bakpulver

½ Téiläffel Natron

½ Téiläffel Salz

240ml Spruddelwaasser

Fir den Topping:

60g Mandelbliedercher

35g brongen Zocker

De Schäffchen op 170°C Umluft erhëtzen. Eng 23cm Springform mat Bakpabeier ausleeën an d'Säiten afetten.

D'Äppel opschneiden, entkären, schielen an an 1cm Kübe schneiden. Op d'Säit stellen.

De Botter, Zocker a Vanillzocker an enger Schossel cremeg schloen. D'Eeër noeneen dobäiginn an dertëscht vermëschen. De Jughurt dobäiginn a mëschen.

An enger zweeter Schossel d'Miel, Bakpulver, Natron a Salz vermëschen. Mat der Eeërmëschung vermëschen, dann d'Spruddelwaasser dobäiginn an alles zu engem glaten Deeg vermëschen.

En Téiläffel Kanéil an en lessläffel Miel vermëschen an bei d'Äppel ginn, mëschen an dann an den Deeg ennerhiewen.

Den Deeg an d'Springform ginn.

An enger klenger Schossel d'Mandelbliedercher mam Zocker an Kanéil vermëschen. Iwwert de Kuch streeën an de Kuch fir 50 Minutten am virgeheizten Uewe baken.

Op engem Kuchengitter komplett ofkille loossen éier een de Kuch aus der Form hellt.