

Melina Kutelas

Professional

Apfel-Zwetschken-Kuchen

Griß di Rezepte

Herbst

Jause

Obst

Österreichisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Ei, Mehl und Zucker vorsichtig vermengen und zu einem Teig kneten. In Folie einwickeln und kaltstellen. Apfel und Zwetschken entkernen und in Würfel schneiden. Zucker, geriebene Mandeln und Zimt dazugeben, alles vermischen und in eine Tarteform geben. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig zu einer Scheibe ausrollen, auf die Tortenform legen. An den Seiten an- pressen, überstehenden Teig abschneiden und ein Kreuz in die Mitte ritzen. Mit Ei bestreichen. Zucker und Zimt vermischen und über den Teig streuen. Dann für etwa 30 Minuten (bis der Teig goldbraun ist) backen und noch warm servieren.



Zutaten

FÜR DEN TEIG:

300 g Mehl, glatt

100 g Staubzucker

100 g Butter, kalt

1 Ei

FÜR DIE FÜLLE:

4 Äpfel

7 Zwetschken oder Pflaumen

50 g Zucker

50 g geriebene Mandeln

½ TL Zimt

1 Ei zum Bestreichen

2 EL Zucker

½ TL Zimt