

Böhmischer Apfelkuchen nach Omas Rezept – Einfach & lecker



Jeder liebt Apfelkuchen! Er passt zu jeder Jahreszeit und jedem Anlass, ob als Dessert oder Snack. Unser Böhmischer Apfelkuchen mit Grieß, saftigen Äpfeln und knusprigen Mandeln ist ein absoluter Genuss, der einfach immer gelingt und wunderbar schmeckt.

..... Zutaten für 1 Blech Böhmischen Apfelkuchen

200 g	Zucker
200 g	Grieß
200 g	Mehl
1 gestr. TL	Backpulver
1 kg	Äpfel (säuerlich)
50 g	Mandeln (gestiftelt oder gehobelt)
220 g	Butter (zerlassen)
Etwas Zimt	

Zubereitung Böhmischer Apfelkuchen

- 1.** Äpfel schälen und fein schneiden. Zucker, Grieß, Mehl und Backpulver mischen. Backblech (optimal: emaillierte Backform mit hohem Rand ca. 40 x 30 cm) mit etwas Butter einfetten.
- 2.** Nun 1/3 der Mehl-Grieß-Mischung einstreuen, eine Schicht Äpfel darauf verteilen und mit Mandeln und etwas Zimt bestreuen. Dann wieder die Mehl-Grieß-Mischung darüber geben, bis alles aufgebraucht ist. Wichtig: die oberste Schicht ist die Mehl-Grieß-Mischung.
- 3.** Nun die Hälfte der zerlassenen Butter darüber gießen und bei etwa 180 Grad 30 Minuten backen. Nach den 30 Minuten die restliche Butter gleichmäßig darüber verteilen nochmals eine weitere halbe Stunde backen. Und fertig!



TIPPS:

- Die gestiftelten Mandeln vorher ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, das verleiht Eurem Apfelkuchen einen besonderen knusprigen Crunch.
- Wer will, kann den Apfelkuchen auch mit ein paar eingeweichten Rosinen (z.B. in Apfelsaft oder Rum) aufpeppen.

Welcher Apfel eignet sich für diesen Apfelkuchen am besten?

Schon mal eins vorweg: Es gibt nicht DEN einen besten Apfel für einen Apfelkuchen. Bei Äpfeln hat jeder seine Liebingsorte. Die richtige Wahl ist zum Teil auch von Eurem persönlichen Geschmack abhängig. Hier stellen wir Euch beliebte Apfelsorten vor, die sich gut für unseren Apfelkuchen eignen. Diese könnt Ihr in der Regel in jedem Supermarkt kaufen:

- Braeburn
- Boskop
- Elstar
- Cox Orange
- Jonagold