

Rezept des Monats: Kleine Apfelkuchen

Luftige kleine Apfelkuchen mit knusprigen Granatapfelkernen

Zutaten (für 6 Personen):

- 75 g Butter
- 3 Äpfel in Würfeln, z.B. Pink Lady (ca. 375 g)
- 75 g Zucker
- ¼ TL grobes Salz
- ½ TL Vanillezucker
- 50 ml Milch
- 100 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 50 g Granatapfelkerne



Weitere Zutaten: ¼ Liter Sahne

Zubereitung:

Die Butter bei geringer Temperatur in einer Pfanne schmelzen lassen. 50 ml der geschmolzenen Butter in eine Schale gießen. Die Äpfel anschließend in der restlichen Butter bei hoher Temperatur ca. 3 Minuten braten. Mit 1 EL Zucker bestreuen und eine weitere Minute braten.

In der Zwischenzeit den restlichen Zucker in der geschmolzenen Butter zusammen mit Salz, Vanillezucker, Milch, Mehl und Backpulver verrühren. Die Äpfel und die Granatapfelkerne mit in den Teig geben und verrühren. Den Teig auf 6 kleine gefettete, ofenfeste Schälchen (ca. 200 ml) verteilen.

Die kleinen Apfelkuchen auf der mittleren Schiene im Ofen backen.

Nach dem Backen einen Moment abkühlen lassen und zusammen mit eiskalter, geschlagener Sahne servieren.

Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten bei 225°C.

Quelle: Arla.dk, Karolines Køkken

VisitDenmark

- Ab und zu mal dänisch leben

