



Apfelkuchen aus der Bratpfanne

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.
Quellen lassen: ca. 30 Min.

100 g Mehl

4 Esslöffel Zucker

½ Teelöffel Zimt

¼ Teelöffel Backpulver

2 dl Milch

2 Esslöffel Butter, flüssig,
abgekühlt

3 frische Eigelbe

3 frische Eiweisse

1 Prise Salz

Bratbutter zum Braten

2 Äpfel (je ca. 150 g,
z. B. Braeburn), geschält,
Kerngehäuse entfernt,
in je 6 Ringen

1 Esslöffel Zucker

¼ Teelöffel Zimt

1. Mehl, Zucker, Zimt und
Backpulver in einer Schüssel
mischen.

2. Milch, Butter und Eigelbe ver-
rühren, nach und nach unter
Rühren mit dem Schwingbesen
dazugießen, bis der Teig glatt
ist. Zugedeckt ca. 30 Min.
quellen lassen.

3. Kurz vor dem Backen die Ei-
weisse mit dem Salz steif
schlagen, sorgfältig unter den
Teig ziehen.

4. Wenig Bratbutter in einer be-
schichteten Bratpfanne von
ca. 24 cm Ø heiss werden lassen.
Hitze reduzieren, die Hälfte
der Apfelringe darin verteilen,
Teig darübergiessen, offen
auf mittlerer Hitze ca. 15 Min.
braten, bis der Teig leicht
fest ist, restliche Ringe darauf
verteilen.

5. Wendedeckel (siehe Tipp neben-
an) auf Pfanne legen, mit
beiden Händen Deckel gleich-
mässig nach unten drücken,
bis er auf dem Kuchen aufliegt.
Deckel am Knauf festhalten,
Pfanne wenden, sodass der
Kuchen auf dem Wendedeckel

liegt. Wenig Bratbutter in die
Pfanne geben, Kuchen zurück
in die Pfanne gleiten lassen,
offen ca. 10 Min. fertig braten.

6. Zucker und Zimt mischen,
Kuchen damit bestreuen.

Dazu passt: warme Vanillesauce.

Pro Person: 14 g Fett, 10 g Eiweiss,
43 g Kohlenhydrate, 1402 kJ (336 kcal)

Wendedeckel

Keine Angst mehr vor dem Röstiwenden! Der neue extra-
flache Wendedeckel von Betty Bossi garantiert Erfolg und
Sicherheit. Er wird direkt auf die Rösti gelegt, kann zum
Wenden am Knauf
sicher festgehalten
werden, und die Rösti
rutscht anschlies-
send perfekt vom
Silikondeckel in die
Pfanne zurück.

**Weitere Infos und
Bestellmöglichkeit
auf Seite 28 und in
der Beilage**

