



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### *Sbriciolata di Mele e Crema Pasticcera*

24er Form

Ofen 180°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 220 g Mehl
- ☺ 10 g Backpulver
- ☺ 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- ☺ 80 g Zucker
- ☺ 50 ml. Sonnenblumenöl
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 Ei (M)

...und das für die Füllung:

**Apfel:**

- ☺ 3 mittelgroße säuerliche Äpfel
- ☺ 10 g. Vanillezucker
- ☺ 2 EL Zucker
- ☺ 30 g. gehackte Walnüsse
- ☺ 1 Spritzer Zitronensaft
- ☺ 2 EL Aprikosenmarmelade

**Creme:**

- ☺ 300 ml. Milch
- ☺ 1 Eigelb
- ☺ 2 EL Zucker
- ☺ 2 EL Maisstärke
- ☺ 2 EL Vanillepaste



... und des a no:

- ☺ 30 g kalte Butter
- ☺ 1 ½ EL Zucker
- ☺ 3 EL Mehl



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Für den Teig Ei, Öl, Zucker, Salz und Butter cremig mixen
- ☺ Mit der Hand Mehl und Backpulver einkneten
- ☺ Form fetten, 2/3 des Teiges einfüllen, niedrigen Rand bilden, 1/3 zur Seite legen, kalt stellen
- ☺ Für die Creme alle Zutaten in einem Topf erhitzen, ständig mit einem Schneebesen rühren, bis es eindickt, dann zur Seite stellen
- ☺ Für die Füllung die Äpfel schälen und grob raspeln, in einem Topf mit Zucker, V-Zucker und Zitronensaft fünf Minuten dünsten, vom Herd nehmen
- ☺ Walnüsse und Marmelade einrühren
- ☺ Apfelmasse auf dem Kuchenboden verteilen, glattstreichen
- ☺ Restliches Teig Drittel mit zwei EL Mehl verkneten, Kuchenboden groß ausrollen, auf die Apfelmasse verteilen (das fuchst ein bisschen)
- ☺ Puddingmasse darauf verteilen, glattstreichen
- ☺ Die kalte Butter mit dem Zucker und dem Mehl mit der Hand rasch zu Krümeln kneten und auf der Puddingmasse verteilen, Rand anpassen
- ☺ 22 Minuten backen (der Rand wird etwas dunkler als die Streusel)
- ☺ am besten über Nacht durchziehen lassen und vor dem Servieren ordentlich mit Puderzucker bestäuben