

## Schweiburger Apfelkuchen

500 g Mehl  
250 g Butter  
½ Tasse Wasser  
1 Eigelb  
2 kg Äpfel z. B. Boskop oder Elstar  
100 g Mandelblättchen  
125 g Rosinen  
1 Eiweiß  
150 g Zucker

Mehl, Butter, Wasser und Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verkneten – 30 Minuten kühl ruhen lassen, in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte dünn ausrollen in die vorbereitete Fettpfanne legen. Äpfel vorbereiten, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden. Den Teig mit den Äpfeln belegen – rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen – mit Mandeln und Rosinen bestreuen. 2. Hälfte backblechgroß ausrollen auf die Äpfel legen, leicht andrücken, mit Eiweiß bestreichen und Zucker gleichmäßig bestreuen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 35 – 40 Minuten backen, 10 – 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen die Nachwärme nutzen

Anmerkung:  
Der Kuchen schmeckt frisch am besten, köstlich ist er lauwarm.  
Für kleinere Familien empfehlen wir das ½ Rezept in einer Springform.

## Apfelbrot

500 g Mehl  
1 P. Trockenhefe  
1 EL Zucker  
Salz  
gut 250 lauwarmes Wasser  
300 g geraspelte Äpfel  
150 g halbierte Backpflaumen (ohne Stein)  
50 g ganze Mandeln (abgezogen)

Mehl mit der Trockenhefe mischen, Zucker, Salz und Wasser zufügen und zu einem Hefeteig verarbeiten. Äpfel und Backpflaumen unter den Teig kneten, einen Brotlaib formen und in eine vorbereitete Kastenform geben, bei Zimmertemperatur mindestens 45 Minuten gehen lassen, die ganzen Mandeln in die Oberfläche drücken und nochmals 25 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca 50 – 60 Minuten backen.

