

Mit Sternen gedeckter Apfelkuchen



@waldorf.lehrerin.
montagskindblog.de

Rezept für den mit Sternen gedeckten Apfelkuchen

puddingcreme:
Vanillepuddingpulver
wie angegeben zubereiten,
nur anstelle von Milch oder
Pflanzendrink
Sahne oder pflanzliche
Creme verwenden.



einmal aufkochen lassen

@waldorf.lehrerin
montagskindblog.de

Rezept für den mit Sternen gedeckten Apfelkuchen

Knetteig:
250 g Dinkelmehl 630
120 g (pflanzliche) Butter
50 g Zucker
50 ml Wasser
Prise Salz
Zitronenschale nach
Geschmack



*Teig verkneten, 20 Minuten kühl stellen,
in der Zwischenzeit Äpfel schälen und vierteln,
Puddingcreme kochen.*

@waldorf.lehrerin
montagskindblog.de

Rezept für den mit Sternen gedeckten Apfelkuchen

Knetteig zum Teil ausrollen
und etwa 20 kleine Sterne
ausstechen.

Restlichen Knetteig auf
dem Boden und den Rand
der Form verteilen.



*Apfelstücke in der Form verteilen,
Puddingcreme darüber streichen,
zumetzt Sternchen verteilen.*

*bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen,
auf Bräunung achten*

@waldorf.lehrerin
montagskindbl