



Martha Vogelers Apfelkuchen

Das Rezept wurde mündlich in der Familie von Martha Vogeler an ihre Töchter Bettina und Mascha weitergegeben. Beim Backen hieß es dann: »Zwei Handvoll Mehl, etwas Backpulver untermischen. Eine Vertiefung machen. Eine Handvoll Zucker mit 1 Päckchen Vanillin-Zucker, ein Ei hineingeben. Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben, mit Mehl bedecken und zu einem dicken Kloß zusammendrücken. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Falls er dann noch klebt, den Teig für eine Zeit kühl stellen. Teig auf dem Blech ausrollen. Äpfel schälen und zerteilen in Viertel oder Achtel und in gleichmäßigen Reihen auf den Teig legen. Backzeit etwa 30 Minuten bei guter mittlerer Hitze. Nach dem Backen den etwas abgekühlten Kuchen mit Zucker oder Zucker und Zimt bestreuen.«

Rezept für eine Springform.

Für ein großes Backblech Rezept doppelt nehmen.

Knetteig aus:

150 g Weizenmehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Ei
65 g Butter
Belag mit etwa 750 g Äpfeln (Boskop)

