

Scharlotka

- Weißrussischer Apfelkuchen -

4 Antonovka Äpfel entkernen und in dünne gleichgroße Spalten schneiden.
(oder eine saure Sorte)

400g Zucker,
½ TL Zimt,
2g Lecithin und
10EL Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Mixer aufschlagen.
Nach und nach

500g Mehl dazu geben und dabei weiter rühren bis eine gleichmäßige
dickflüssige Masse entsteht.

Eine gefettete Springform mit den Apfelspalten auslegen und den Teig über den Äpfeln verteilen (Nicht umrühren!). Wenige Minuten stehen lassen und anschließend für 1 Stunde im vorgeheizten Backofen bei 180° C backen.

Ergibt: 1 Springform (26er)
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: 1 Stunde