

American Shortcake

etwa 20 Stücke    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereitung:

20 g Butter, flüssig
80 g brauner Zucker

Belag:

600 g Äpfel, geschält
80 g Walnusshälften

Rührteig:

140 g Butter, weich
190 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier
220 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
4 EL Milch

1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit 20 g flüssiger Butter bestreichen und 80 g braunem Zucker bestreuen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Belag:

Die Äpfel mit einem Kernausstecher entkernen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Die Nüsse in die Mitte der Äpfel geben.

3 Rührteig:

Für den Rührteig Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch einrühren. Den Teig auf die Äpfel geben und glatt streichen.



Im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Kuchen kurz abkühlen lassen, mit einem Messer vom Backblechrand lösen und mithilfe eines weiteren Backblechs wenden.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für den Shortcake kann man statt Äpfeln auch andere Früchte verwenden.
- Shortcakes, Gebäcke mit Früchten, sind ein typisches amerikanisches Dessert. Der bekannteste Shortcake ist der Erdbeer- Shortcake.

