

KOLAČ S JABUKAMA (Kroatisch)



Zutaten für den Teig

600g Mehl
200g Butter
50g Zucker
1 P. Backpulver
250ml Milch

Zutaten für die Füllung

2kg saure Äpfel
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
150g Zucker

Zubereitung

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und kalt stellen. Die Äpfel schälen und grob raspeln. Den Zitronensaft und Schale sofort untermengen und dann den Zucker hinzufügen. Die Hälfte des Teiges auf dem Backbrett ausrollen und auf das gefettete Blech legen. Die Apfelmasse darauf verteilen. Die zweite Teighälfte ebenfalls ausrollen und die Äpfel damit abdecken und etwas andrücken. Mit einer Gabel die Teigdecke ein paar Mal einstechen und bei 225° ca. 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten auf dem Blech in viereckige Stückchen schneiden. Den Kuchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.