

Hausaufgaben-Deutsch

Apfelschnitte mit Sahne

Apfelschnitte mit Sahne

Für 12 Stücke

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Packchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Marzipan
- 3 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 2 Teelöffel Backpulver
- 4 Esslöffel Sahne
- Butter für die Form
- 1/2 Teelöffel Zimtpulver

PRIJEVOD-kolač od jabuka s vrhnjem

Za 12 komada:

- 100 g mekanog margarina
- 100 g šećera
- 1 vrećica vanil šećera
- 1 prstohvat soli
- 100 g marcipana
- 3 jaja
- 150 g pšeničnog brašna
- 50 g kukuruznog brašna
- 2 žličice praška za pecivo
- 4 žlice vrhnja
- maslac za kalup
- pola žličice cimeta u prahu

Einige Zutaten:



Zubereitung:

- Die Butter mit 80 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Marzipan und Eiern gut verrühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Das Ganze mit der Sahne unter die Buttermasse rühren.
- Den Teig in die Form füllen. Die Äpfel waschen, schalen, halbieren und die Kerne entfernen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen. Die Apfelhälften darin wenden und anschließend in den Teig drücken.
- Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 45 Minuten backen.

Priprema:

- Margarin sa 80 g šećera, vanil šećerom, soli, marcipanom i jajima dobro izmijesiti.
- Brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo izmiješati. Cijelu masu pomiješati s vrhnjem i margarinom.
- Tijesto oblikovati u kalup. Jabuke oprati, oguliti, prepoloviti i izvaditi koštice. Pečnicu zagrijati na 180°C.
- Ostatak šećera pomiješati sa cimetom. Polovice jabuka okrenuti i postepeno utisnuti u tijesto.
- Kolač staviti u pečnicu na srednju policu i peći otprilike 45 minuta.

Der Kuchen ist fertig!

- Der Kuchen sieht lecker und einfach aus!





Just
SMILE

Uradila: Ivana Pavec, 3.h