

Limburg'se Fla

Zutaten:

Hefeteig aus:

250 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
50g Zucker
1 Prise Salz
125 ml Milch (lauwarm) / oder halb Milch,
halb Wasser
50g Butter zerlassen



Belag:

1 Glas oder 1 Tetrapack feines Apfelmus (à 720 ml) (oder Aprikosenpüree)

Zubereitung:

*Aus den Zutaten einen Hefeteig machen

*Wenn der Teig gegangen ist, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat, wird er ein weiteres Mal durchgeknetet und ca. 2/3 davon ausgerollt und ungefähr 2 cm hoch (niedriger aber nicht!) in eine Springform gegeben.

*Auf den Teig gibt man das Apfelmus (nicht Apfelkompott mit Stücken, sondern püriert, ist eine 720ml Packung! Wenn die Fülle also weniger als knapp 2cm hoch ist (wie der Rand), einfach ein bisschen mehr nehmen.

*Der restliche Teig wird ausgerollt und in Streifen geschnitten (ca. 8mm breit). Diese Streifen legt man in Form eines Gitters auf die Apfelschicht und drückt die Enden etwas an den Teigrand.

*Wer mag kann jetzt das Gitter mit etwas Milch oder einem verschlagenem Eigelb bestreichen.

*der Teig sollte ca. 15 min Zeit zwischen ausrollen und Ofen haben.
Wenn man also "zu schnell" war mit dem Gitter, wartet man einfach noch kurz ;)
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20-30 Minuten backen.
Dabei auf den gewünschten Bräunungsgrad achten, denn jeder Ofen ist anders!

*nach dem Backen bestreicht man das Gitter mit erwärmter Aprikosenmarmelade und bestreut den Kuchen mit Hagelzucker!