

Froschaugenkuchen

Vorgestellt von Maria Zbronski

ZUTATEN

240g Zucker
4 Eier
10 EL Milch
1 Pck. Vanillezucker
300g Mehl
1 Pck. Backpulver
150g Margarine
1 Pck. Rote Grütze Pulver
– am besten polnische „Keseel“
ca. 7 Äpfel



ZUBEREITUNG

Margarine schmelzen und abkühlen lassen. Ein Blech einfetten. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Äpfel schälen und entkernen. Jeden Apfel in drei dicke, halbrunde Scheiben schneiden. Die Äpfel auf der runden Seite etwas einritzen.

Eier, Zucker und Vanillezucker aufschlagen, Milch hinzufügen. Mehl mit Backpulver sieben und unterrühren. Abschließend die abgekühlte Margarineflüssigkeit unterheben.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Apfelstücke so auf den Teig setzen, dass man auf jedem späteren Kuchenstück einen Apfel hat. Den Kuchen 30-35 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Rote Grütze nach Anleitung zubereiten (die polnische Grütze „Keseel“ bietet sich an, da sie schnell fest ist!).

Den gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Rote Grütze löffelweise auf den noch warmen Apfelstücken verteilen – die Froschaugen sind fertig! In viereckige Stücke schneiden.