



Cuisine traditionnelle des 5 villes jumelles de Grand Quevilly

Apfelkuchen (gâteau aux pommes)

Laatzen
Allemagne



Ingrédients

- 125g de beurre
- 120g de sucre cassonade
- 150g de farine
- 30g de maïzena
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- vanille
- zeste de citron
- 1 kg de pommes
- 45g de raisins secs

Crumble

- 100g de farine
- 100g de beurre
- 100g de sucre

Préparation de la recette

- Couper les pommes en rondelles.
- Mélanger les différents ingrédients du gâteau et ajouter à la fin les pommes.
- Mélanger la farine, le beurre et le sucre pour obtenir le crumble.
- Verser la pâte à crumble au-dessus du gâteau.

Cuisson

- Préchauffer le four à 170°.
- Laisser cuire pendant 45 minutes.