

## Zutaten:

### Teig:

350 g Mehl  
20 g Hefe  
175 g Milch  
70 g Butter  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

### Füllung:

2 Gläser Apfelkompott

### Zum Bestreichen:

1 EL Aprikosenmarmelade

### Zum Bestreuen:

Hagelzucker

## Zubereitung:

Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch im **1/4 l Cup** auflösen. Mehl in den **Schlagkessel** sieben und alle Zutaten zu einem Hefeteig verkneten. Ca. 30 Min gehen lassen. Von der Hälfte des Teiges mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstellen. Rauten mit dem restlichen Teig verkneten. Teig zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** mit dem **Wellholz** ausrollen, auf den **Thermostar** umsetzen, **Pizzastar** drumstellen, mit dem **Rolli-Set** festdrücken. Auf dem Boden das Apfelkompott verteilen. Das Gitter draufstürzen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca 25 Min. backen

Den noch heißen Kuchen mit Aprikosenmarmelade abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.

**Zubereitungszeit:** 40min

**Backzeit:** 25min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C