

# Rhöner Apfeldätscher

Hierbei handelt es sich im Gegensatz zum Zwibbelsdätscher um die süße Variante. (Belegt mit Äpfeln)

Der Teig hierfür wird nicht aus Mehl, sondern aus Kartoffeln hergestellt.

Zutaten für 6 Personen:

**Zutaten für den Teig:** 1 kg gekochte Kartoffeln  
300 – 350 g Instantmehl  
1 Tüte Backpulver  
2 ½ Esslöffel Zucker

## Zubereitung Teig:

Pellkartoffeln kochen, schälen, durch die Presse drücken. Backpulver, Zucker und Mehl zugeben und zu einem Teig verkneten. Darf nicht kleben! Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig ausrollen und mit der Gabel mehrfach einstechen.

**Zutaten für den Belag:** 2 Tütchen Vanillezucker  
1 kg Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
1 Becher Schmand  
100 g Butter  
Paniermehl, Zucker, Zimt

## Zubereitung Belag:

Äpfel schälen, raspeln, mit Zitronensaft und Vanillezucker mischen. 5 Minuten ziehen lassen. Den Schmand auf dem Teig verstreichen, dann die Apfelmasse darauf verteilen. Mit Paniermehl einen kleinen Rand herstellen. Zum Schluss mit Butterflocken bestreuen.

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten bei 200-210°.

Die Kruste sollte hellbraun sein. Nach dem Backen den Apfeldätscher mit Zucker und Zimt bestreuen. Der saftige Apfeldätscher schmeckt warm am besten.