

DREIKÖNIGSKUCHEN MIT PINK LADY

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 2 runde, gebrauchsfertige Blätterteigscheiben
- 3 Pink Lady-Äpfel
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Mandelpulver
- 1 Ei zum Bestreichen

Barbara Demont



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 35 MIN.

1. Die Pink Lady-Äpfel in kleine Würfel schneiden und 5 Minuten in der Pfanne mit Zucker und Zimt anbraten.
2. Den ersten Teig auf einem Backblech ausrollen, die Äpfel in die Mitte geben und mit Mandelpulver bestreuen.
3. Die Glücksbohne hinzufügen (ich habe ausgerechnet eine gefunden, die perfekt zum Thema passt!).
4. Mit dem zweiten Teig bedecken, die Ränder verschließen und mit Ei bestreichen.
5. 25 Minuten bei 180°C backen, bis der Kuchen schön goldbraun ist.
6. Lauwarm servieren, mit etwas Sahne oder einer Kugel Vanilleeis, oder einfach pur, um die Süße der Schweizer Pink Lady, der Lieblingsfrucht der Schweizer, zu genießen.