

Original TRIERER VIEZKUCHEN

Zutaten 1:

200 g Mehl
75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Aus den Zutaten 1 einen Mürbeteig herstellen und die Springform damit auskleiden.

Zutaten 2:

3/4 Liter Viez
200 g Zucker
2 P. Vanillepudding

Aus den Zutaten 2 einen steifen Pudding kochen.

Zutaten 3:

3 Pfund Äpfel

Die Zutaten 3 schälen und klein schneiden, in den heißen Pudding untermischen und das Ganze in die Springform geben.

Bei 175 bis 180 Grad gut 1 Stunde backen und anschließend in der Form erkalten lassen.

Zutaten 4:

1/4 - 1/2 Liter Sahne

Die Zutaten 4 schlagen und darüberstreichen. Zum Abschluss den Kuchen mit Zimtzucker bestreuen.



*„Besser duuht
gelaacht,
als wie
freckt
geärjert!“*

Original TRIERER VIEZKUCHEN

Zutaten 1:

200 g Mehl
75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Aus den Zutaten 1 einen Mürbeteig herstellen und die Springform damit auskleiden.

Zutaten 2:

3/4 Liter Viez
200 g Zucker
2 P. Vanillepudding

Aus den Zutaten 2 einen steifen Pudding kochen.

Zutaten 3:

3 Pfund Äpfel

Die Zutaten 3 schälen und klein schneiden, in den heißen Pudding untermischen und das Ganze in die Springform geben.

Bei 175 bis 180 Grad gut 1 Stunde backen und anschließend in der Form erkalten lassen.

Zutaten 4:

1/4 - 1/2 Liter Sahne

Die Zutaten 4 schlagen und darüberstreichen. Zum Abschluss den Kuchen mit Zimtzucker bestreuen.



*„Besser duuht
gelaacht,
als wie
freckt
geärjert!“*