

# Purer Apfelgenuss in Kuchenform



## **Rührteig herstellen aus:**

125g weiche Butter

125g Zucker

1 Pk Vanillinzucker

1 Prise Salz

3 Eier

250g Mehl

1/2 Pk Backpulver

Die Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und der Prise Salz schaumig rühren.

Die Eier dazugeben und mit dem Mehl und dem Backpulver zu einem Rührteig kneten.

## **Füllung:**

1,5 kg Äpfel (Elstar, Wellant)

Die Äpfel schälen, entkernen, achteln und in schmale Scheiben schneiden.

Die Äpfel unter den Rührteig heben. Auch wenn es scheint, dass es zu wenig Teig für die Menge Äpfel ist, macht genau dieses Verhältnis den puren Apfelgenuss aus.

Alles zusammen in eine gefettete Springform füllen und etwas glätten.

Bei 180°C auf der unteren Schiene ca. 45 min backen.

## **zum Schluss:**

reichlich Butter

Zimt und Zucker

Den fast fertigen Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und mit viel Butter bestreichen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Weitere 10 min backen.

Wir genießen diesen Kuchen am liebsten noch lauwarm mit etwas Sahne. Viel Freude beim Nachbacken.

[www.lindenhof-obstplantagen.de](http://www.lindenhof-obstplantagen.de)

