

Marittas Lieblingsapfelkuchen

Rezept für eine Springform
(doppelte Menge für ein Blech)



Zutaten

300 g	Dinkelmehl Type 630
200 g	Butter oder Margarine
175 g	Zucker
1	Ei
1	Zitrone (abgeriebene Schale)
1 kg	säuerliche Äpfel
1	Zitrone (ausgespresster Saft)
50 g	Rosinen
1/2 TL	Zimt
2	Eier
100 ml	Sahne
1 EL	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

300 g Dinkelmehl Type 630, 200 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 1 Ei, sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone verkneten.

2/3 des Teigs in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, den Rand leicht hochziehen.

1 kg Äpfel schälen und klein würfeln (oder mit der Schale grob raspeln).

Äpfel mit dem Saft der Zitrone, 50 g Rosinen, einem halben TL Zimt vermischen und auf den Teig geben.

2 Eier, 100 ml Sahne sowie 1 EL Vanillepuddingpulver verquirlen und gleichmäßig über die Apfelmasse gießen.

Zum Schluss den übrigen Teig in kleinen Stückchen auf dem Kuchen verteilen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Die Teigstückchen sollten leicht gebräunt sein.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Guten Appetit!