



### Apfelkuchen vom Blech

#### Zutaten:

- 3 Eier
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 3 Tütchen Vanillezucker
- 500 g Mehl
- 1 Tütchen Backpulver
- 150 ml Milch
- 1,2 kg Äpfel (je nach Größe 6-12 Stück)
- Zum Bestreuen: 1 TL Zimt, 3 TL Zucker



#### Zubereitung:

Die Butter oder Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl zugeben und mit dem Backpulver vermischen. Unter Zugabe der Milch zu einem Teig verarbeiten. Den fertigen Teig auf ein gefettetes Backblech (min. 3 cm hoch) verteilen.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. In 5 - 6 Reihen senkrecht dicht in den Teig stecken. Zucker und Zimt vermischen.

Den Kuchen bei 165° (Heißluft) 20 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. Nach dem Bestreuen den Kuchen für weitere 5 Minuten backen.

**Tipp:** Das Rezept ist auch sehr gut für Pflaumenkuchen geeignet, man benötigt ca. 2 Kg Pflaumen für ein Blech.

*Guten Appetit!*