

Omas Zimt-Apfelkuchen



Zutaten für 8 Personen

80 dag Äpfel
10 dag Mehl griffig
10 dag Staubzucker
1 TL Backpulver
1 Packung Vanillezucker
10 dag Butter
2 Eidotter
100 ml Milch

Tarteform (28 cm Durchmesser)

Butter für die Form
Brösel für die Form

Zimtzucker

5 dag Kristallzucker
1 TL Zimt gemahlen

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Backrohr auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tarteform mit Butter ausfetten und mit Bröseln bestreuen.
3. Teig: Mehl mit Zucker, Backpulver und Vanillezucker in eine große Schüssel sieben. Die geschmolzene Butter, Milch und Eier zugeben; mit einem Schneebesen gut verrühren. Apfelstücke untermengen, in die vorbereitete Tarteform füllen, glatt streichen und im Rohr auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen.
4. Zimtzucker: Zimt und Zucker vermengen, über den Kuchen streuen und nochmals ca. 10–15 Minuten backen, bis der Zucker leicht zu karamellisieren beginnt.
5. Kuchen am besten noch lauwarm servieren.