

# Apfel-Zimt Kuchen



## Zutaten:

200 gr Butter  
225 gr Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
3 Eier  
215 gr Mehl  
2 TL Backpulver  
3-4 EL Milch  
900 g süß-saure Äpfel  
2-3 TL Zimtpulver

## Zubereitung:

1. Für den Teig 125 g weiche Butter mit 125 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterziehen. Mehl, Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Nur so viel Milch zufügen und unterrühren, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (Ø 28 cm) fetten, den Teig hineingeben und glatt streichen.
3. Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Viertel auf der gewölbten Seite mehrmals längs einritzen. Mit dieser Seite nach oben dekorativ auf den Teig legen. Dann 100 g Zucker und Zimt mischen, Äpfel mit der Hälfte bestreuen. Hälfte der übrigen Butter in Flöckchen darauf geben, 35-40 Min. backen.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Zimt-Zucker bestreuen und die übrige Butter in Flöckchen darauf setzen.



**Zubereitung: ca. 45 Minuten**

**Backen: ca. 40 Minuten**

**Pro Stück ca. 340 kcal**