



# Apfelkuchen mit Zucker-Zimtkruste

Springform 23 cm

## Das brauchst du dafür:

- 2 Äpfel
- Zitronensaft
- Boden:**
- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 2 Prise Salz
- 1 EL Black & White Vanillezucker
- Zitronenschale
- 4 Eier
- 200 g Dinkelmehl (630)
- 1 TL Backpulver
- 6 EL Milch

## Topping:

- 40 kalte Butter
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimt

## So wird's gemacht:

- Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden . Mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt zur Seite stellen:
- Springform fetten und mehlen. **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- Weiche Butter hellcremig aufschlagen, Zucker , Black & White , Salz und Zitronenabrieb zugeben und rühren bis der Zucker gelöst ist.
- Eier einzeln zugeben und unterrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Buttermasse rühren.
- Zwei Drittel des Teiges in die vorbereitete Form geben und glattstreichen
- Die Apfelspalten rosettenförmig auf dem Teig anordnen. Die Spalten mit der dünnen Seite in den Teig drücken.
- Den restlichen Teig mit der Milch zu einer dickflüssigen Masse verrühren und auf den Kuchen verstreichen.
- Die kalte Butter in Flöckchen schneiden, auf dem Kuchen verteilen.
- Zucker und Zimt mischen und den Kuchen damit betreuen.
- Im vorgeheizten Backofen **bei 180 °C Ober - /Unterhitze ca. 45 Min. backen.**