

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 375 g Mehl
- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Mandelsplitter (Mandelblättchen)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt



Zubereitung:

- Mehl, Backpulver und Salz vermischen.
- Butter, 200 g Zucker und Vanillezucker verrühren.
- Die Eier unterrühren.
- Dann die Mehlmischung nach und nach unterrühren.
- Milch zugeben um den Teig aufzulockern.
- Zum Schluss einen halben Teelöffel Zimt einrühren.
- Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.
- Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.
- Scheiben auf dem Teig verteilen.
- Restlichen Zucker und Zimt mit Mandeln vermischen.
- Mischung über die Äpfel streuen.
- Bei 200° C etwa 40 Minuten backen.