

Der leckere Apfel-Zimt-Kuchen

Backe zusammen mit Hansi Heldenschwein den leckeren Apfel-Zimt-Kuchen, den Noras Mama immer zu Weihnachten backt!



Zubereitungszeit: 45 Min. Backzeit: 40 Min.
Ruhezeit: 30 Min.

Zutaten:

300 g Mehl	4 Äpfel (z. B. Elstar)
200 g Butter	2 gehäufte Tl Zimt
150 g Vanillezucker	n. B. Puderzucker
1 Ei	
1 Prise Salz	

Zubereitung:

1. Mehl, 100 g Vanillezucker, das Ei und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke

schneiden, hinzugeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Stückchen schneiden. Zimt und 50 g Vanillezucker unterrühren.

4. Eine 26er Springform mit Butter einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 3/4 und 1/4 aufteilen. Das größere Stück Teig zu einem Kuchenboden ausrollen und in die Form geben. Nun den Rand ein wenig hochziehen.

5. Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Dann die Äpfel auf dem Boden verteilen.

6. Das kleine Stück Teig ausrollen und vorsichtig als Deckel auf den Kuchen legen.

7. Nun den Kuchen im Ofen 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen nach dem Abkühlen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.