

Zutatenliste

Apfelkuchen mit Zwieback

Anzahl	Einheit	Zutat
--------	---------	-------

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, 200 g Zucker sowie Vanillezucker hineingeben. Die Butter in Flöckchen zufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt ca 30 Minuten kühlen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Springform mit 2/3 des Teiges auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Würfel schneiden. Zwieback fein zerbröseln (geht gut in einem Gefrierbeutel, dann mit einem Nudelholz klopfen).

Apfelwürfel mit Zimt, 50 g Zucker und den Zwiebackbröseln vermischen und auf dem Teig verteilen.

Teigrest ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen ausschneiden. Diese gitterförmig auf die Apfelfüllung legen.

Den Kuchen ca 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Dazu schmeckt Schlagsahne.