



Apfelblechkuchen

Das brauchst du dafür

500 g Panista Backmischung Heller Hefeteig
270 g Zucker
70 g Margarine
2 Eier
250 ml Milch
2 Kg Äpfel
2 Teelöffel Zimt
Butterflöckchen
Blättrig geschnittene Mandeln

So geht's

500 g Panista Backmischung und 70 g Zucker in einer Schüssel mischen. 70 g Margarine, 2 Eier und 250 ml Milch zugeben und mit dem Handrührgerät zu einem Hefeteig verarbeiten, der die Konsistenz eines festeren Rührteiges hat.

Den Hefeteig mit bemehlten Händen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausdrücken oder auswellen, bis er das Backblech bedeckt.

2 Kg Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und achteln oder in sechzehn Stücke schneiden. Die Apfelstücke schuppenartig auf den Hefeteig legen.

2 Teelöffel Zimt mit 200 g Zucker mischen und über die Äpfel streuen. Butterflöckchen und Mandeln auf den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen bei 175 Grad ca 45 Minuten backen.