

Apfel-Zimt-Kuchen vom Blech

Zutaten (Form 24x30cm)

250g Butter
150g Zucker
4 Eier
1 EL gemahlene Vanille
400g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Backpulver
½ TL Natron
350g Naturjoghurt

100g brauner Zucker1 EL Zimt700g Äpfel100g Mandelblättchen



Zubereitung

- Zimmerwarme Butter mit dem Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und die Vanille unterrühren. In einer weiteren Schüssel Mehl, Salz, Natron und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Naturjoghurt unter den Teig rühren.
- 2) Mischt den braunen Zucker mit dem Zimt. Fettet die Form ein oder solltet ihr einen Backrahmen verwenden, legt den Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Füllt die eine Hälfte des Teiges in die Form und streicht ihn glatt. Die Hälfte der Zucker-Zimt-Mischung auf dem gesamten Teig verteilen. Nun den restlichen Teig auf die Zucker-Zimt-Schicht geben und ebenfalls gleichmäßig verteilen.
- 3) Die Äpfel schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Teig in der Form verteilen. Anschließend die Mandelblättchen über die Apfelstücke geben und die restliche Zimt-Zucker-Mischung über den Apfelstücken verteilen.
- 4) Backt den Apfel-Zimt-Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft für etwa 60 Minuten. Am Ende der Backzeit die Stäbchenprobe nicht vergessen und sollte der Kuchen schon vorher zu braun werden einfach Alufolie drüber geben.