

MAMA'S BESTER APFELKUCHEN VOM BLECH



ZUTATEN:

für ein großes Blech:

600 g Mehl

360 g Butter

200 g Zucker

2 Eier

4 Löffel Sahne

1 Packung Backpulver

ca. 3 kg säuerliche Apfel

Zucker

Zimt

1 Ei verquirlt; zum Bestreichen



ZUBEREITUNG:

- 1) Mürbteig herstellen. Dafür aus den Zutaten rasch einen Teig kneten und diesen ca. 1/2 Stunde kühlen.
- 2) Die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden.
- 3) Den Teig halbieren und jede Hälfte auf die Maße eines Backblechs auswalken. Die eine Hälfte des ausgewalkten Teiges auf ein Backblech legen und die blättrig geschnittenen Äpfel darauf verteilen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Die zweite Teighälfte auf ein Nudelholz aufrollen und auf dem Blech über den Äpfeln abrollen. Enden andrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.
- 4) Den Kuchen bei 180 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen. Wenn mehr Äpfel verwendet werden, kann sich die Backdauer etwas verlängern. Dadurch wird der Kuchen jedoch noch saftiger.