



Apfelkuchen auf dem Blech

Trockener Hefeteig-Blechkuchen mit versunkenen Apfelstücken. Zum Backen wird ein Edelstahl-Kuchenrand benötigt, der Kuchen läuft sonst vom Backblech.

Zutaten:

500g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
125g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Salz
200g zerlassene Butter oder Margarine
3 Eier
125ml lauwarme Milch

500g Äpfel
75g Rosinen
1 Messerspitze gemahlenen Zimt
Butter oder Margarine
Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Eier und Milch hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis er etwa das doppelte Volumen erreicht. Dann mit dem Handrührgerät auf der höchsten Stufe nochmals durchkneten.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Rosinen waschen und gut abtropfen lassen. Rosinen und Äpfel mit dem Zimt vermischen und zuletzt unter den Teig rühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glattstreichen. Rund um den Teig einen Backrand aufstellen oder ein mehrfach gefaltetes Stück Alufolie als Rand legen. An einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen bis der Teig deutlich um etwa 1/3 an Volumen zugenommen hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad für etwa 20 Minuten backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.