



## Normannischer Apfelkuchen

---

Rührteig-Blechkuchen mit versunkenen Calvadosäpfeln.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

300g Butter oder Margarine

250g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

300g Mehl

50g Speisestärke

2 Teelöffel Backpulver

2 Eßlöffel Calvados

Für den Belag:

750g Calvados-Äpfel aus der Dose

zum Bestreuen:

50g Mandelbättchen

1 Teelöffel gemahlene Zimt

1 Eßlöffel Zucker

### Zubereitung

---

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke Salz und Backpulver mischen und anschließend in den Teig einrühren. Zum Schluß den Calvados unterrühren.

Calvadosäpfel in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Teig auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubtem Backblech verteilen und glatt streichen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen und alles mit Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen für 20 bis 30 Minuten bei 180 bis 200 Grad Celsius auf mittlerer Schiene backen. Kuchen anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zum Abschluß Zimt und Zucker mischen und den Kuchen mit der Zimtmischung bestreuen.