

Apfel-Schichtkuchen vom Lindenhof



Zutaten:

250g Mehl

250g Gries

250g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

1kg Äpfel (Elstar)

200g Butter (gefroren)

1-2 EL Puderzucker

Alle trockenen Zutaten vermischen und in 4 Teile aufteilen, ca. 190g / Einheit.

Die Äpfel mit Schale auf einer groben Reibe raspeln und in 3 Teile aufteilen, ca. 330g / Einheit.

Den Boden und die Seiten einer Springform mit Backpapier auslegen.

75g der gefrorenen und fein geriebenen Butter auf dem Boden der Springform verteilen.

Im Wechsel die Mehlmischung und die Apfelraspeln in die Springform legen und andrücken, dabei besteht die erste und die letzte Schicht aus den trockenen Zutaten.

Die restliche fein geriebene Butter auf die letzte Mehlschicht geben.

Ca. 50-60 Minuten bei 180°C abbacken, bis die Oberseite gebräunt ist.
Den Apfel-Schichtkuchen vollständig abkühlen lassen
und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

www.lindenhof-obstplantagen.de

