

# Apfelkuchen vom Blech

---



## **Zutaten (24 Stücke):**

### **Kuchen:**

- 1,2 kg Äpfel
- 5 EL Zitronensaft
- 600 g Mehl
- 5 g Zimt (gemahlen)
- 16 g Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 100 g Kokosfett
- 1 Pkt. Backpulver
- 250 ml Buttermilch
- 450 g Zucker
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

### **Überzug:**

- 150 g Puderzucker
- 50 ml Milch

### **Zubereitung:**

Äpfel schälen, entkernen, in feine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein tiefes Backblech sorgfältig ausfetten.

Dann den Teig zubereiten. Hierzu Mehl, Zucker, Salz, Zimt, Vanillezucker sowie Backpulver vermischen. Butter mit Kokosfett in einem kleinen Topf erhitzen, bis beides aufgelöst ist und dann gemeinsam mit der Buttermilch unter ständigem Rühren unter die trockenen Teigzutaten arbeiten bis eine feste Teigmasse entstanden ist.

Nun die Eier hinzugeben und den Teig 4 Minuten aufschlagen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Zuletzt die Apfelstücke zufügen und unterheben.

Die Teigmasse auf das vorbereitete Backblech füllen, gleichmäßig verteilen, glattstreichen und für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Kuchen nach der Backzeit 15 Minuten auf abkühlen lassen.

Danach den Puderzucker mit der Milch zu einem dünnflüssigen Zuckerguss verrühren. Diesen auf den Kuchen geben und gleichmäßig verstreichen, bis die komplette Kuchenoberfläche mit einer dünnen Zuckergusschicht überzogen ist.

Den Kuchen in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Tipp:**

Lauwarm schmeckt er besonders gut, lässt sich aber auch toll einfrieren.

***Nährwertangaben: 337 kcal p.P., 71 g KH p.P***