

## **"Apfelkuchen vom Blech" von B. Wehner, Bonn**

### **Für den Teig:**

**200 g Butter**

**200 g Zucker**

**3 Eier**

**1 Prise Salz**

**geriebene Schale 1 Zitrone**

**375 g Mehl**

**4 TL Backpulver**

### **Für den Belag:**

**1250 g Äpfel**

**Saft von 1 Zitrone**

**wahlweise 60 g Korinthen**

### **Zum Bestreichen:**

**50 g Butter**

### **Zum Bestreuen:**

**wahlweise Zucker oder Zimt**

Zutaten nach und nach miteinander verrühren. Teig auf gefettetes Backblech streichen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und gleichmäßig in Teig stecken. Mit Zitronensaft beträufeln und ggf. mit Korinthen bestreuen.

Backzeit ca. 30 Min., 200 - 225 °C

Butter bräunen und fertigen Kuchen damit bepinseln, ggf. mit Zucker und/oder Zimt bestreuen.