

## **"Hefe-Apfelkuchen vom Blech" von A. Brase, Westerholz**

### **Teig:**

**250 ml Milch**

Milch lauwarm erwärmen. Mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Hefeteig verrühren.

**1 P. Hefe**

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat.

**500 g Mehl**

**100 g Zucker**

### **Füllung:**

**1 Prise Salz**

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

**1 P. Vanillezucker**

Apfelspalten im Apfelsaft mit dem Zuckersorten und dem Zimt 10-12 min andünsten. Masse auskühlen lassen.

**1 Ei**

**50 g Butter**

### **Belag:**

### **Füllung:**

Einen Pudding kochen.

**75 g Zucker**

Teig erneut durchkneten und in zwei Hälften teilen.

**1 P. Vanillezucker**

**200 ml Apfelsaft**

Eine Teighälfte ausrollen und auf ein gefettetes hohes Backblech oder Fettpfanne legen.

**1 kg Äpfel**

Apfelmasse darauf verteilen.

**Zimt**

Zweite Teighälfte ausrollen und als Deckel über die Apfelmasse geben.

### **Belag:**

**250 ml Milch**

Kuchen erneut ruhen lassen.

**1 P. Vanillepudding**

In die Teigoberfläche im engen Abstand Mulden drücken. Pudding und Butter abwechselnd in Tuffs setzen. Mit Zucker und Mandeln nach Belieben bestreuen.

**25 g Zucker**

**Butter**

**Zucker**

Backofen vorheizen. U-/oberhitze 200°C, Umluft 175°C. Ca. 25-30 min backen.

**gehobelte Mandeln**