

# Apfelkuchen

## Zutaten :

- 100g Butter
- 120g brauner Zucker
- 1 Eier
- 1 Pk Vanillezk
- 1 Zitronenschale
- 3 L Milch
- 250 g Dinkelvollmehl
- 1 KL. Backpulver

## Fülle:

- 4 große säuerliche Äpfel
- 1 Zitrone (Saft)
- 2-3 L Zucker
- 1 Kl Zimt
- 1 Pk Vanillepudding
- 2 – 3 L Rosinen



## Zubereitung:

Butter und Zucker mit dem Mixer flaumig rühren, Ei, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren.

Das Mehl mit Backpulver und der Milch kurz einrühren.

Zwei Drittel des Teiges in einer befetteten Tortenform ausrollen.

Die Fülle darauf verteilen.

Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf die Apfelfülle verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 180 °C ca. 30 – 35 min backen.

## Fülle:

Äpfel schälen, grob reiben oder hacheln. Mit den übrigen Zutaten gut vermischen.