

Apfelblechkuchen

Backen 50 Min. bei 180°C

Für ein grosses Blech (Lager)

Ofen vorheizen auf 180°C

Zutaten

500 g Butter, weich
400 g Rohrzucker grobkörnig
2 Priesen Salz
4 Eier
1 Bio-Zitrone (nur abgeriebene Schale)
400 g Mandeln geschält gemahlen
2 TL Zimt

500 g Mehl
1 EL Backpulver

150 g Butter, weich
200 g Rohrzucker
6 Eier
4 Kg Äpfel, ungeschält, entkernt, grob gerieben
2 Bio-Zitronen (1x abgeriebene Schale, 2x Saft)
2 TL Zimt

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem anderen begeben,iterrühren bis die Masse heller ist. Zitronenschale, Mandeln, Zimt darunter rühren.
2. Mehl, Backpulver daruntermischen, Masse mit einem Spachtel in die vorbereitete (Blechpapier) Form streichen, so dass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht.
3. Butter in eine Schüssel geben, Zucker darunter rühren. Eier begeben und wieder rühren bis die Masse hell wird. Äpfel und alle restlichen Zutaten unter die Masse mischen, auf den Teigboden verteilen.

Dazu passt: Schlagrahm

Haltbarkeit: in Folie eingepackt ca. 2 Tage