

# Apfelkuchen mit Zimtbutter

Dieser saftige Apfelkuchen ist einer meiner absoluten Lieblinge. Die Kombination von Äpfeln und Zimt geht ja sowieso immer. Der Boden besteht aus einem lockeren Hefeteig, darauf kommt die Zimtbutter, die mit Apfelspalten belegt wird. Auch am nächsten Tag schmeckt der Kuchen noch sehr gut - egal ob zum Kaffeetrinken oder schon morgens zum Frühstück. Da es gleich ein ganzes Blech ergibt, werden auch einige Personen davon satt. Probiert ihn aus, Ihr werdet es nicht bereuen!



Zutaten (für 1 Blech):

---

Für den Hefeteig:

- **400 g Mehl**
- **20 g frische Hefe**
- **60 g Zucker**
- **50 g weiche Butter**
- **2 Eier**

- **200 ml lauwarme Milch**
- **1 Prise Salz**

Für den Belag:

- **4 große, säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)**
- **etwas Zitronensaft**
- **150 g sehr weiche Butter**
- **50 g Zucker**
- **1 TL Zimt**
- **3 EL Mandelblättchen oder -stifte**
- **3 EL brauner Zucker**

---

Für den Hefeteig das Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen, die zerbröckelte Hefe hineingeben und mit etwas von der lauwarmen Milch verrühren, 15 Minuten ruhen lassen. Zucker, Butter in Stücken und die Prise Salz können schon am Rand verteilt werden. Restliche Milch und die Eier zugeben, mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder des Rührgeräts 3-4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das funktioniert auch von Hand wunderbar, einfach so lange kneten bis kein Teig mehr am Schüsselrand hängen bleibt, evtl. noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen, er sollte sich sichtbar vergrößert haben.

Während der Gehzeit können die Äpfel geschält, geviertelt und entkernt werden. Dann in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die sehr weiche Butter zusammen mit dem Zucker in der Küchenmaschine einige Minuten weiß-cremig aufschlagen. Zimt kurz unterrühren.



Den Hefeteig nun auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Blech (Fettpfanne) geben. Er ist sehr weich, lässt sich aber mit etwas zusätzlichem Mehl von Hand oder mit einer kleinen Teigrolle gut auf dem Blech verteilen. Teig bis in die Ecken drücken. Mit einem Messer oder Teigspatel die weiche Zimtbutterschicht auf den Teig streichen. Die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen und alles mit dem braunen Zucker und den Mandeln bestreuen.

Im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen.

---