

## REZEPT – ZUTATEN - ZUBEREITUNG

### Apfelkuchen

Rezept für ein großes Blech

**Zutaten:**

5 Eier  
325 ml Schlagobers  
200 g Zucker  
Vanillezucker  
250 g Dinkelvollkornmehl  
250 g Weizenmehl glatt  
1 EL Backpulver

2 kg Äpfel (säuerlich am besten Elstar oder Cox orange)

**Guss:**

50 g Butter  
100ml Schlagobers  
100 g Brauner Zucker  
100 g Mandelblättchen

**Zubereitung:**

Backrohr auf 180° vorheizen

Für den Teig die Eier mit dem Schlagobers, Zucker und Vanille gut verrühren und das Mehl mit dem Backpulver gemischt dazurühren.

Die Äpfel waschen und mit der Schale grob raspeln.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und gleichmäßig mit den Äpfeln belegen.

Ins Rohr stellen und 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Butter, Schlagobers und braunen Zucker einmal aufkochen lassen.

Nach 40 Minuten Backzeit das Blech aus dem Rohr nehmen, die Mandelblättchen darüber streuen und den Guss gleichmäßig darauf verteilen. Noch einmal für 15 Minuten backen.

**Tipp:** Viele Rezepte zum Thema Apfel findet ihr in der Broschüre der Seminarbäuerinnen: „Alles rund um den Apfel“ <https://www.gscheitessen.at/broschuereenservice>