

Apfelkuchen mit Vanillezucker und Zimt



Mit Vanillezucker und Zimt

Obstkuchen bereiten Sie sicherlich auch des Öfteren zu. Gerade jetzt in der Sommerzeit, in der viele Obstsorten wirklich frisch beim Händler zu bekommen sind. Äpfel gibt es ja das ganze Jahr über zu kaufen. Und da bereitet man eben einfach mal schnell einen Obstkuchen mit Äpfeln zu, wie man es das Jahr über sicherlich des Öfteren macht.

Bei diesem Kuchen habe ich die Äpfel aber nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses nicht in Spalten geschnitten und kreisförmig in zwei Kreisen auf dem Mürbeteigboden ausgelegt. Ich dachte mir, ich gehe einmal anders vor. Ich habe die Apfelviertel in der Küchenmaschine mit einem geeigneten Schneidewerkzeug in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Diese kommen in eine Schüssel, dazu kommt Vanillezucker und Zimt, das Ganze wird kräftig mit der Hand durcheinander

gemischt. Und so bekommt man einen feinen, wohlschmeckenden, aber sehr flachen Belag für den Mürbeteigboden. Und der Kuchen ist lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 8 Äpfel
- 6–8 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C Umluft 40 Min.



Einfacher, aber leckerer Apfelkuchen
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Durch eine Küchenmaschine geben und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Vanillezucker und Zimt dazugeben und alles gut mit der Hand vermischen.

Apfelfüllmasse auf den Mürbeteigboden geben, gut verteilen und Kuchen die oben beschriebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!