

Apfelkuchen überdeckt auf Blech

300g Margarine

300g Zucker

600g Mehl

6 Eier

1 Päckchen

Vanillezucker und

3 TL Backpulver zu einem festen Teig verarbeiten, auf ein gefettetes

Blech auswellen, etwas Teig zurückbehalten, mit

1 Ei verrühren.

150g Nüsse auf dem Teigblech verteilen.

15 Äpfel schälen und enthäusen, halbieren, auf das Blech legen.
Jeden Apfel mit

Zimt bestäuben, den

Deckteig über die Äpfel verteilen, abbacken.

Backen: 45 – 60min. Heißluft: bei 180°C oder Ober-/Unterhitze:
bei 190 – 200°C

Puderzucker und

Zitronensaft zu einer zähen Glasur verarbeiten. Den erkalteten Blech-
kuchen glasieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Beilage: flüssige oder geschlagene Sahne