

**Apfel-Blechkuchen  
Für 1 Blech**

**Sie brauchen:**

3 Eier, 90 gr. Zucker, 2 EL Vanillezucker, 2 EL Milch, 120 gr. Weizenmehl, 1 1/2 TL Backpulver, 5-6 säuerliche Äpfel, Zimt, gehobelte Mandeln, etwas Hagelzucker, Butter (gerne gesalzen - als schöner Gegensatz zum süßen, säuerlichen, nusseigen und zimteigen Geschmack des Kuchens)

**Und so geht's:**

1. Den Backofen auf 250 Grad C vorheizen.
2. Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker zu einer Schaummasse rühren. Anschließend die Milch dazugeben
3. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unter den Teig heben. Auf ein mit Packpapier ausgelegtes Blech geben.
4. Die Äpfel in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Zimt, die Mandelhobel und den Hagelzucker (sowie gegebenenfalls noch etwas Haushaltszucker, falls die Äpfel sehr säuerlich sind) mischen und über die Äpfel streuen.
5. Butterflocken darauf verteilen und ca. 8 min. backen oder bis der Kuchen ein wenig Farbe bekommen hat. In quadratische Stücke schneiden und mit Vanillesoße servieren.