

# Bratapfel-Butterkuchen



## Zutaten

Ein Blech 25x40 cm:

Boden:

7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe

200 ml Milch

70 g Zucker

500 g Mehl

90 g Butter

1 Msp. Salz

1 Ei

1 Msp. Zimt

Füllung:

200 ml Milch

2 Eigelb

40 g Speisestärke

70 g Zucker

100 ml Sahne

½ TL Zimt

Außerdem:

80 g weiche Butter

100 g Mandelblätter

4 Äpfel

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

1 Msp gemahlene Gewürznelke

1 Msp. Muskat

1 Msp. Kardamom

## So wird's gemacht:

Zunächst den Teig vorbereiten. Hefe, lauwarme Milch und Zucker in einer Schüssel mischen und kurz ziehen lassen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut vermengen. Mit etwas Butter einreiben und abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen.

Derweil Milch, Eigelbe, Speisestärke und Zucker in einen Topf geben und gut verrühren. Masse erhitzen, dabei ständig rühren bis die Masse stark eindickt. Zum Schluss Sahne und Zimt einrühren und beiseite stellen.

Äpfel schälen und in Stückchen schneiden.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig auf dem Blech auslegen und bis zum Rand gleichmäßig andrücken. 15 Minuten ruhen lassen. Mit den Fingern den Teig eindrücken und in die entstandenen Mulden Butter in Flocken geben. Dazwischen den Zimtpudding teelöffelweise auf den Teig geben. Anschließend die Apfelstückchen verteilen.

Restlichen Zimt und Gewürze mit dem Zucker mischen. Die Mandelblätter über den gesamten Kuchen streuen. Zum Schluss den Zimtzucker darüber streuen. Wer Rosinen mag, kann auch Rosinen nach Belieben hinzugeben.

Kuchen 20-30 Minuten holdbraun backen. Am besten sofort servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>