



Platenkuchen mit Äpfeln

Für 1 Backblech

Hefeteig

400 g Mehl
40 g frische Hefe
1/4 l Milch
1 Ei
75 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter

Belag:

1,5 - 2 kg Äpfel
50 g Rosinen
Zimt
50 g Zucker
50 g gehobelte
Mandeln

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten.

Das Backblech einfetten.

Den Hefeteig ausrollen und in das Backblech legen.

Die Äpfel (ein säuerlicher Apfel, wie z. B. Boskoop, eignet sich gut) schälen, Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelstücke grob raspeln. Die Apfelraspel mit Zucker, Zimt gehackten Mandeln und den gewaschenen Rosinen vermischen.

Die Apfelmasse auf dem Teig verteilen und bei 190 ° C 45 Min abbacken.

Tipp: Noch warm schmeckt er am besten.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

