

Siebenbürger Apfelkuchen

Von Enikö Stüdeli-Frey

Zutaten

- 4-6 Äpfel
- 1,5 dl Mehl
- 1,5 dl Haferflocken
- 3 EL Zucker
- Zimt
- Salz
- 50 g Butter

Zubereitung

1. Die ungeschälten Äpfel in 5-7 mm dicke Scheiben schneiden und in einer ofenfesten Backform gut verteilen. Etwas Zucker und Zimt dazustreuen.
2. Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz und die aufgewärmte Butter zu einem groben Teig vermengen.
3. Den Teig über die Apfelscheiben verteilen und den Kuchen im Ofen bei 225 °C ca. 20 Minuten backen, bis sich der Kuchen bräunlich färbt.

Tipps & Tricks

Statt Butter kann auch ein Gemisch aus wenig Öl, Milch und Wasser verwendet werden.

Schmeckt ausgezeichnet zu Vanilleglacé.