

## Apfelkuchen mit Zimtsahne

Rezept für ca.  
20 Stücke

Temperatur:  
Umluft 185°C

### **Zutaten:**

#### **Für den Hefeteig:**

475g Mehl  
175ml Milch  
75g Zucker  
1 Pr. Salz  
50g Butter  
1 Würfel Hefe (oder  
Trockenhefe)

#### **Für den Belag:**

1 Kg Äpfel  
4 Becher saure Sahne  
2 EBl. Zucker  
1 EBl. Zimt  
1 Pack Sahnepudding

### **Der Hefeteig**

Aus den Hefeteigzutaten einen geschmeidigen Teig herstellen und auf einem Backblech auslegen und gehen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in vierteln auf dem Teig verteilen.

### **Der Belag:**

Sahne mit Zucker, Zimt und Puddingpulver verrühren und über den Äpfeln verteilen.

Auf mittlerer Schiene bei 185°C gut durchbacken.