

# Apfelkuchen mit Zimtbutter

Leckere Zimt-Äpfel auf einem Hefeteig - ein Apfelkuchen zum Kaffee oder Tee

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

Fett

### Hefeteig:

200 ml Milch

50 g Butter

400 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

2 Eier (Größe M)

### Belag:

1 kg Äpfel, z. B. Jonagold

50 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

30 g Zucker

### Zimtbutter:

200 g sehr weiche Butter

70 g Zucker

½ TL gemahlener Zimt

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter darin zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten weichen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 50 Min. gehen lassen.

## 3 Belag:

Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden.



④ **Zimtbutter:**

Sehr weiche Butter, Zucker und Zimt mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- ⑤ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in der Fettpfanne mit bemehlten Händen in Blechgröße zurechtdrücken (der Teig ist weich). Mit Zimtbutter bestreichen und mit den Apfelscheiben belegen. Mandeln und Zucker gleichmäßig darüberstreuen. Teig nochmals etwa 20 Min. zugedeckt gehen lassen, dann backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Kuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

