



## Raffinierter Apfelkuchen

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

6 Portionen

---

2	Strudelteigblätter	50 g	Butter
25 g	Zimt	50 g	Zucker
1 kg	Äpfel	1	Ei
1	Sultaninen		Milch

### Zubereitung

#### Zubereitung

Ein Strudelteigblatt auf das Backpapier legen, mit zerlassener Butter bepinseln und mit Zucker und Zimt bestreuen. Dann rollen und in je 2 cm lange Stücke schneiden.

Eine rund Kuchenform mit Butter ausstreichen, die Röllchen hineinlegen und festdrücken, so dass eine kompakte Masse entsteht. Mit etwas verquirltem Ei mit Milch bestreichen.

Die Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit Zucker, Zimt und nach Belieben mit Sultaninen mischen und dann die Äpfel einfüllen.

Anschließend das andere Teigblatt auf ein Backpapier legen, mit Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Dann rollen und 2 cm lange Stücke schneiden. Darüber ein anderes Backpapier geben und festdrücken, so dass ein kompaktes Teigstück entsteht.

Dieses Teigstück wie einen Deckel auf die Äpfel geben.

Mit dem restlichen verquirlten Ei und Milch bepinseln und leicht einschneiden.

Zum Schluss die Form für ca. 40 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

Wenn der Kuchen fertig ist, mit Puderzucker bestreuen.