



Rumänischer Apfelkuchen

Menge	Zutat	Zubereitung
1,5 kg 3 EL 1 TL	Äpfel Zucker Zimt	schälen und raspeln, in einen großen Topf geben. und zugeben und die Äpfel aufkochen lassen, bis der Saft verdampft ist. Abkühlen lassen.
200 g 150 g 1 Päck. 1 100g 500 g 1 Pr. 1 Päck.	Butter Zucker Vanillezucker Ei Sahne Mehl Salz Backpulver	mit und schaumig rühren. (HRG Schneebesens) und unterrühren. mit und mischen und unter den Teig kneten (HRG Knethaken) Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf ein Backblech geben. Die Apfelmasse darauf verteilen und den zweiten Teig zu einem Rechteck ausrollen und auf die Äpfel legen. Den Kuchen bei 180 °C für ca. in den Ofen geben.