

## Bratapfelkuchen



### Zutaten

#### für die Masse

- 170 g Butter
- 170 g Zucker
- 2 Eier
- 170 g Mehl
- 4 EL Milch
- 1 1/2 TL Backpulver

#### für den Belag

- 2 Äpfel
- 30 g Rohrzucker
- 2 TL Zimt

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Butter und Zucker in einer Schüssel cremig rühren, Eier zugeben. Mehl, Backpulver und Milch in den Teig einarbeiten.
3. Die Masse in die Springform geben (26 cm Durchmesser) und glatt streichen.
4. Für den Belag die Äpfel schälen und in relativ dünne Streifen schneiden. Rohrzucker und Zimt vermischen und die Hälfte über den Teig streuen.
5. Die geschnittenen Äpfel fächerartig auf den Teig auflegen und die restliche Zuckermischung darüber streuen.
6. Den Kuchen 40 - 50 min backen.
7. Lauwarm mit Eis oder einfach nur so genießen!

**Viel Freude beim Nachbacken!**

