

## Zimtiger Apfelkuchen

**Zutaten:** (für Blech von ca. 26 cm Durchmesser)

- 50 g Zucker
- 2 EL Zimt
- 1 El Calvados
- 3 rotschalige säuerliche Äpfel (z.B. Elstar), entkernt und in kleinere Stücke geschnitten (nicht schälen!)
- 185 g Mehl
- 2 ¼ TL Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 175 Zucker
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 1.8 dl Milch
- 125 flüssige Butter
- ausgekratztes Mark einer halben Vanillestange
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

### Zubereitung:

Die gestückelten Äpfel zusammen mit dem Zucker (50 g), dem Zimt und dem Calvados in eine Schale geben und gut mischen. Kurz ziehen lassen.

Für den Teig die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer kurz mischen.

Die Form ausbuttern und mit einem Backtrennpapier auslegen.

Die Hälfte der Äpfel in die Form geben. Den Teig dazu geben und die restlichen Apfelstücke drauf verteilen.

Bei 180 Grad 30 bis 35 Minuten backen.