



Apfel-Blech Kuchen

Zutaten für ein 60 x 40 cm Blech:

Hauptteig:

550 g Weizenmehl
Type 550 oder
Dinkelmehl 630

75 g Zucker

70 g Butter

5 g Salz

10 g Hefe

50 g Ei (1 Stück)

ca. 235 g Milch

etwas Zitronenanrieb

995 g Gesamtteig

Streusel:

200 g Zucker

200 g Butter

400 g Weizenmehl
Type 550 oder
Dinkelmehl 630

1 Vanilleschote

Belag:

15 Äpfel (ca. 2 kg)
Zimtzucker

Zubereitung:

Die Zutaten für den Hauptteig nach den Angaben kneten:

Knetzeiten

1-Gang Maschine: 11 Minuten

2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam

5 Minuten schnell

NOVA: 6 Minuten, Stufe 2

7 Minuten, Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig ca. 60 Minuten ruhen lassen.

Den Teig für ein 60 x 40 cm Blech ausrollen und auf das gefettete Blech geben. Dort 15 Minuten ruhen lassen und mit Apfel scheiben belegen. Anschließend mit Zimtzucker und Streuseln bestreuen. Den Kuchen noch etwa 60 Minuten gehen lassen. Anschließend backen.



Im Holzbackofen:

bei 230° C einschießen

Backzeit: 30-35 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

230° C Oberhitze

130°C Unterhitze

Backzeit: 30-35 Minuten



Im Haushaltsbackofen:

bei 180° C einschießen

Backzeit: 30-35 Minuten