



## Platenkuchen mit Äpfeln

### Für 1 Backblech

#### Hefeteig

400 g Mehl  
40 g frische Hefe  
1/4 l Milch  
1 Ei  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Butter

#### Belag:

1,5 - 2 kg Äpfel  
50 g Rosinen  
Zimt  
50 g Zucker  
50 g gehobelte  
Mandeln

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten.

Das Backblech einfetten.

Den Hefeteig ausrollen und in das Backblech legen.

Die Äpfel (ein säuerlicher Apfel, wie z. B. Boskoop, eignet sich gut) schälen, Kerngehäuse herausschneiden und die Apfelstücke grob raspeln. Die Apfelraspel mit Zucker, Zimt gehackten Mandeln und den gewaschenen Rosinen vermischen.

Die Apfelmasse auf dem Teig verteilen und bei 190 ° C 45 Min abbacken.

**Tipp:** Noch warm schmeckt er am besten.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

