



APFELKUCHEN / GERMAN APPLE CAKE

Zutaten Teig 300g Mehl 200g Butter, zimmerwarm 140g Zucker 1 Ei Schale einer Zitrone	Ingredients Dough 2 cups flour 1 cup butter 3/4 cup sugar 1 egg zest of one lemon
Zutaten Füllung 1 kg Äpfel deiner Wahl Saft einer Zitrone 4 EL Zucker 1 TL Zimt 3 Eier 6 EL Milch 4 EL Vanillepuddingpulver 2 TL Vanilleextrakt	Ingredients Filling 35 oz. Apples of your choice juice of one lemon 4 tbsp sugar 1 tsp cinnamon 3 eggs 6 tbsp milk 4 tbsp instant vanilla pudding powder 2 tsp vanilla extract

Zubereitung 1. alle Zutaten für den Teig miteinander per Hand verkneten, bis alles homogen vermischt ist und kreisförmig in Frischhaltefolie für ca 30 min in den Kühlschrank geben 2. die Äpfel entkernen und schälen, vierteln und in Scheiben schneiden 3. Zimt und Zitronensaft darüber geben und vermischen 4. Eier, Zucker, Vanilleextrakt, Vanillepuddingpulver und Milch verquirlen 5. ca. ein Viertel des Teiges entnehmen und für Streusel am Ende aufheben 6. eine 26er Springform mit Backpapier auslegen (ich klemme immer einen Backpapierzuschnitt in die Form) und den restlichen Teig mit den Händen in die

Form drücken (Boden und Rand)

7. mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und die Äpfel darauf verteilen
8. die Füllung-Masse darüber gießen und aus dem Viertel des Teiges Streusel zupfen und auf der Oberfläche des Kuchens verteilen
9. bei 185°C für circa 45 min backen (unbedingt immer wieder schauen und deinen Augen vertrauen – jeder Ofen ist anders)
10. vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Instructions

1. combine all ingredients for the crust by hand, wrap in a round shape in plastic wrap and refridgerate for about 30 min
2. core and peel the apples, quarter and slice them
3. add cinnamon and lemon juice and combine
4. mix eggs, sugar, vanilla extract, instant pudding powder and milk
5. cut about quarter of the dough and safe for later
6. line a 10 inch spring form with parchment paper (I always tuck a sheet into the ring of the form) and press remaining dough into the pan (bottom and sides)
7. poke holes into bottom of dough with a fork and toss apples on there
8. pour filling over apples and form crumbs from the quarter of the remaining dough and sprinkle the surface of the cake with them
9. bake at 365°F for about 45 min (please check regularly and trust your own two eyes – every oven is different)
10. let cool off completely and sprinkle with powdered sugar

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

[@lilly_in.the.states](#) [@lillysgermanbakery](#)

