


## Siebenbürgischer Apfelkuchen

100 g Butter

500 g Mehl

250 g Margarine

ca. 1/8 l warmes Wasser mit 1/4 TL Salz

1 kg Boskop

100 g Zucker mit etwas Zimt

Puderzucker

Butter zerlassen und wieder fest werden lassen. Dann Mehl, Margarine und Wasser zu einem Teig verkneten. Etwas Mehl auf ein Backbrett streuen und den Teig in Backblechgröße ausrollen. Dann die Hälfte der zerlassenen Butter auf den Teig streichen und wie einen Blätterteig zusammenfalten. Nochmal auf die gleiche Größe ausrollen und mit der restlichen Butter bestreichen. Wieder zusammenfalten und kaltstellen. (ca. 1 Stunde) In dieser Zeit die Äpfel schälen und grob raspeln. Die Hälfte des Teiges auf dem bemehlten Backbrett auf Backblechgröße ausrollen und auf das gefettete Backblech legen, die geraspelten Äpfel darauf verteilen und mit dem Zucker und Zimt bestreuen. Die andere Hälfte des Teiges ausrollen und darauflegen. Bei 200 ° ca. 25 - 30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Hannelore Matthieß