

# **Apfel–Gitterkuchen**

## **Zutaten:**

300 g Mehl  
**200 g SMANTA Back**  
175 g Zucker  
1 Ei  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
1 kg Boskop Äpfel  
Saft von einer Zitrone  
50 g Rosinen  
50 g Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt  
2 Eier  
3 EL **MÜNSTERLAND Milch 1,5%**  
1 EL Zucker  
1 EL Vanille–Puddingpulver

## **Zubereitung:**

Das gesiebte Mehl mit der **SMANTA Back**, dem Zucker, dem Ei und der Zitronenschale verkneten. Der Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft, den Rosinen, dem Zucker und dem Zimt mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Teig ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Die Springform vorher mit etwas **SMANTA Back** ausfetten. Etwas Teig für das Gitter zurückbehalten und in schmale Streifen schneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Äpfel darauf verteilen. Die Eier mit der **MÜNSTERLAND Milch 1,5%**, dem Zucker und dem Puddingpulver verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Teigstreifen gitterartig darüberlegen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50–60 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter legen und anschließend mit einem leckeren **LATTE FANTASTICO Macchiato** genießen.