

Apfelkuchen aus dem DO FT6

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 450 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 5-6 große Äpfel
- Zimt & Zucker

Zucker, Margarine, Eier und Vanillezucker miteinander verrühren.

Mehl und Backpulver hinzufügen und nur grob miteinander vermengen. $\frac{2}{3}$ vom Teig in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven geben und einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf den Teig legen.

Nun mit Zimt und Zucker bestreuen. Den restlichen Teil in Krümeln drüber geben.

Der DO wird mit 5 Briketts unten und 13 von oben bestückt.

Nach 1 Stunde Backzeit ist er fertig.

