



## Apfel-Zimt Kuchen

### Zutaten:

Blätterteig  
Pekannüsse  
Äpfel  
Vanillzucker  
Zucker  
Zimt  
Mehl  
Butter



### Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Dann wieder fest zusammenrollen und im Kühlschrank lagern.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker, Vanillzucker und 2 EL Mehl hinzu geben. Pekannüsse etwas zerhacken oder klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Aus dem Blätterteig Scheiben (Zimtschnecken) schneiden. Die Backform fetten und mit den Zimtscheiben auslegen. Die Scheiben sollten nicht zu dick sein. Wenn alles ausgelegt ist, die Scheiben zusammendrücken, damit ein zusammenhängender Boden entsteht. Genau so am Rand. Für den Deckel: Frischhaltefolie auslegen, Scheiben darauf platzieren und wie den Boden miteinander verbinden, in der Größe der Backform für den Deckel.

In einem Topf Butter erhitzen. Zucker hinzugeben und karamellisieren. Wer mag, kann etwas Sahne oder Creme Fraiche hinzufügen. Durchrühren und kurz durchkochen lassen. In die Schüssel mit den Äpfeln geben und gut durchmischen. Anschließend in die Backform füllen. Den Deckel drauf legen und mit den Rändern verbinden (andrücken).

Im Ofen bei Umluft 200°C für 30-40 Minuten backen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)