

# Geraspelter Apfelkuchen vom Blech

## Zutaten:

500 g Hefeteigmehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
100 g Zucker  
2 Eier  
100 g Margarine  
ca. 1/4 l Milch

## Für den Belag:

1 kg Äpfel  
1 Becher süße Sahne  
1 Becher Sauerrahm  
1 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten und gut gehen lassen, dann ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.

Die Äpfel in grobe Scheiben geraspelt darauf verteilen.

Die übrigen Zutaten verrühren und die Äpfel damit bestreichen.

Bei 175° C ca. 45 Minuten backen, danach mit Zimt-Zucker bestreuen.