

# Rezeptvorschlag

## Saftiger Apfelkuchen mit Ceylon-Zimt

### Zutaten

200 g	Margarine oder Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
1 TL	<b>Spicy's Ceylon-Zimt</b>
250 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
6	Äpfel
1 EL	Saft einer Zitrone
etwas Zimtpulver zum Bestreuen	

### Zubereitung

Die Margarine oder Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier unterrühren und anschließend das Mehl mit dem Backpulver hinzufügen. Zum Schluss geben Sie Spicy's Ceylon-Zimt dazu.

Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform (28 cm) glattstreichen. Die Äpfel schälen, entkernen und achteln. Die Apfelstücke, von außen beginnend, kreisförmig auf dem Teig verteilen.

Wenn der Teig belegt ist, die Äpfel mit Zimt bestreuen und den Zitronensaft auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten goldbraun backen (mit einem Holzstäbchen prüfen) und vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

**Guten Appetit!**