

## UKRAINISCHER APFELKUCHEN »YABLUCHNYK«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

**400 g Äpfel**  
**etwas Zitronensaft**

waschen, schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit beträufeln (damit die Äpfel nicht braun werden)

**Teig:**

**100 ml Sahne**  
**1 Ei**  
**1 Spritzer Vanilleextrakt**  
**1 Prise Salz**  
**1 TL feingeriebene Zitronenschale**  
**50 g Zucker**

mit

in eine Schüssel geben und gut verrühren.

**200 g Mehl**  
**2 TL Backpulver**  
**75 g Butter**

mit  
verrühren und mit  
in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Knethacken  
vermischen. Den Teig in eine Schüssel geben und gleichmäßig  
verteilen. Die Apfelscheiben darauf verteilen.

**3 EL brauner Zucker**  
**1 TL Zimt**  
**Butterflöckchen**

mit  
vermengen und über die Äpfel streuen. Einige  
darüber verteilen. Auf mittlerer Schiene bei Ober- und  
Unterhitze **ca. 25 -30 Minuten bei 200°C backen**. In der Form  
erkalten lassen.

