

Apfelkuchen aus dem Dutch Oven



150 g Zucker

150 g Margarine

2 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

340 g Mehl

¾ Pck. Backpulver

3 m.-große Äpfel

etwas Zimtzucker

Zucker, Margarine, Eier und Vanillezucker miteinander verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und alles grob krümelig miteinander verkneten. 2/3 vom Teig in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven geben und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Die Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zimtzucker verrühren. Anschließend die Apfelspalten fächerförmig auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den restlichen Teig krümelig darüber geben.

Den Feuertopf auf die Briketts setzen, 3 Briketts unten und 8 Briketts oben. Den Kuchen nun 40 - 50 min. backen, aber mit den Kohlen unten aufpassen, denn der Kuchen kann leicht anbrennen.

Dazu schmeckt mir am besten Sahne und Kaffee.

Die Zutaten sind auf einen Dutch Oven mit 4 Liter Inhalt berechnet.