

# Apfeldatschi nach Kluftinger

serviert am Grillplatz nach unserer Herbstwanderung am 20. November 2018

## Zutaten

20 g frische Hefe

90 g Zucker

200 ml Milch

400 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

75 g zerlassene Butter

1 kg gehobelte Äpfel

Zimt

Zucker

## Zubereitung (oder wie Sie es gewohnt sind)

Hefe mit etwas Zucker und Milch anrühren, mit etwas Mehl bestäuben und ein bisschen gehen lassen.

Ei, Salz, restlicher Zucker, restliche Milch, flüssige Butter auf den Vorteig geben und kräftig kneten.

30 Minuten gehen lassen

Backofen auf 200 ° vorheizen

Äpfel raspeln und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Teig auf dem Backblech ausrollen , mit den Äpfeln belegen

30 – 40 min backen