

FAMILIEN
KOST 

APFELKUCHEN

15 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT



40 MIN
GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

- 125 g Butter (weich)
- 125 g Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 4 Äpfel



nach Belieben:

- Puderzucker

Zubereitung:

1. Rühre die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig. Gib die Butter hinzu. Rühre das Mehl und das Backpulver unter die Eimasse.
2. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor. Fette eine 26 cm Springform und gib den Teig hinein.
3. Schäle die Äpfel und schneide sie in Viertel. Schneide sie dann auf der gewölbten Seite 0,5 cm tief ein. Verteile die Äpfel gleichmäßig auf dem Teig.
4. Backe den Kuchen anschließend für 25-30 Minuten im Backofen goldgelb. Wenn du magst, kannst du ihn nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Nährwerte pro Portion: 211 kcal | KH 28 g | E 3 g | F 10 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

