

# EINFACHER APFELKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 84 Bewertungen



## Zubereitung

**1** Butter und Staubzucker gut verrühren, danach die Eier Stück für Stück unterrühren. Am Schluss noch Zimt-Zucker (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/zimt-zucker-mischung-250g/>), Mehl, Backpulver und Milch dazugeben und auch dies nochmal kurz verrühren.

**2** Die ganzen Äpfel einfach in dünne Scheiben schneiden, ev die Scheiben danach halbieren und wenn nötig das Kerngehäuse entfernen.

**3** Den Teig in eine Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-und/>) (oder in eine Tortenform) füllen. Die Äpfelscheiben "schneckenförmig" in den Kuchen stecken.



**4** Den Kuchen beim 170 Grad Heißluft für ca 35 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR EINE TORTENFORM Ø 24 CM

- 120 g zimmerwarme Butter
- 120 g Staubzucker
- 3 Eier
- 150 g Weizenmehl 700
- 10 g Zimt Zucker
- 10 g Backpulver
- 30 g Milch
- 2 Äpfel