

EINFACHER APFELKUCHEN



4.9 bei 84 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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-rund/>) (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