EINFACHER APFELKUCHEN

4.9 bei 91 Bewertungen

1 h	Heißluft	170 Grad	35 min

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