



SCHNELLER APFELKUCHEN

Zutaten für 4 Personen:

5 Äpfel
Zitronensaft
2 Eier
150 g - 200 g Zucker
(je nach Süße der Äpfel
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
100 ml Milch
100 g flüssige Butter

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Apfelstücke in hauchdünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Durch den Zitronensaft werden die Apfelscheiben nicht braun.

Die restlichen Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät zu einem glatten dickflüssigen Teig verrühren.

Im Anschluss die Apfelscheiben vorsichtig unter den Teig heben und die Masse in die eingefettete Springform (Ø ca. 26 cm) gießen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen bis die Oberseite goldbraun aussieht.

Zum Schluss den etwas abgekühlten Apfelkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipp vom Küchenchef:

Zum Kuchen schmeckt hervorragend eine Kugel Walnusseis.