




Schneller Apfelkuchen.

 **25 Min.**  **65 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 1 Springform (ø 26 cm), 12 Stück:

Äpfel (ca. 4 Stück)
Zitrone
g weiche Butter
g Zucker
Pck. Vanillinzucker
Prise Salz
Eier (zimmerwarm)
g Weizenmehl
g Speisestärke (z.B. Puda)
TL Backpulver
ml Milch
TL Sonnenblumenöl
EL Paniermehl
EL gehobelte Mandeln (z.B. Puda)
EL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- 1** Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel fächerartig einschneiden und mit frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln.
- 2** Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3** Butter mit den Quirlen des Handrührgerätes ca. 3 Min. schaumig schlagen, dabei Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen.
- 4** Ein Ei nach dem anderen unterziehen.
- 5** Mehl, Stärke und Backpulver sieben und nach und nach unterrühren. Dabei auch immer wieder etwas Milch hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an den Quirlen kleben bleibt, sondern quasi herunterfällt.
- 6** Springform (ø 26 cm) mit etwas Sonnenblumenöl einfetten und mit Paniermehl bestreuen.
- 7** Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
- 8** Apfelstücke darauf verteilen – mit den Fächern nach oben - und leicht in den Teig drücken.
- 9** Alles mit den gehobelten Mandeln bestreuen.
- 10** Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen.

Tipp: Einen Holzspieß hineinstecken – beim Herausziehen sollte kein flüssiger Teig mehr daran haften.

Schneller Apfelkuchen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 11 Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen.
- 12 Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf einen Kuchenteller setzen und mit Puderzucker bestäuben – dafür ein Teesieb verwenden.

Tipp: Mit Schlagsahne schmeckt der Kuchen nochmal so gut!