



Apfelkuchen nach Großmutter's Art

Zutaten | 1 Blech (24 Stücke)

1 kg	Äpfel
250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
5	Eier
350 g	Weizenmehl
1 Pck.	Backpulver
ggf.	etwas Milch
250 g	Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech einfetten.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden.
- Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Vanillezucker hinzufügen und ebenfalls unterrühren.
- Mehl und Backpulver dazugeben und kurz unterrühren.
- Zum Schluss die Äpfel vorsichtig unterheben. Ist der Teig zu fest, etwas Milch hinzufügen.
- Den Teig auf das Blech verteilen und ca. 30 Min. backen.
- Puderzucker mit etwas Wasser glatt rühren und auf den noch heißen Kuchen streichen.

Tipp:

Vor dem Backen gehobelte Mandeln auf den Teig geben.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
252 kcal	10,3 g	36,9 g	3,2 g	18,7 mg