

Apfelkuchen

Zutaten



6 Äpfel



3 Tassen Mehl



2 Tassen Zucker



1 Backpulver

Apfelkuchen



1 Vanillinzucker



4 Eier



150 Gramm weiche Butter



100 Gramm gehobelte Mandeln

Apfelkuchen

Zubereitung



Äpfel schälen



anschließend halbieren und die
Hälften noch einmal durchschneiden

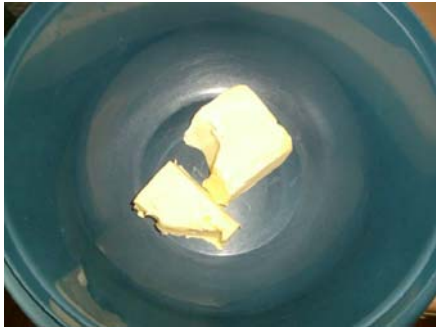


Kerngehäuse aus den Apfelspalten
schneiden



Backform einfetten und Backofen auf
170°C vorheizen

Apfelkuchen



Butter in eine Schüssel geben



Zucker dazugeben



Vanillinzucker hinzufügen



mit dem Handrührgerät gut verrühren,
anschließend ein Ei dazugeben und
verrühren

Apfelkuchen



nacheinander alle Eier in den Teig
einrühren



Mehl in die Schüssel geben



Backpulver über das Mehl streuen



alles miteinander kurz verrühren

Apfelkuchen



rühren bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind



Teig in die Backform geben



Teig glatt streichen



Apfelspalten in den Teig eindrücken

Apfelkuchen



Mandeln darüber streuen



Kuchen in den Backofen schieben
und ca. 50 Minuten backen



Form aus dem Backofen
nehmen – fertig!

Guten Appetit!