



Apfelkuchen

für eine 26er Springform

Das Mehl und das Backpulver in einer Rührschüssel miteinander vermengen. Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer zu Streuseln verarbeiten.

Eine 26er Springform einfetten. 2/3 der Streusel auf dem Springformboden verteilen und andrücken, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermengen und auf dem Boden verteilen. Die übrigen Streusel darauf geben.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 50 Minuten backen.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 5 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kalorien p. P.	ca. 5032



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

500 g Mehl

2 ½ TL,
gestr. Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Ei(er)

200 g Butter, weiche

Fett

Für die Füllung:

1 kg Äpfel (z. B. Holsteiner Cox)

1 Zitrone(n), den Saft davon

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimtpulver

Rezept von: Chefkoch-Video