

saftiger Apfelkuchen



Zutaten

8 Stück säuerliche Äpfel

1 Zitrone

4 Eier

250 g Zucker

2 Packung Vanillezucker

200 g weiche Butter

300g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

200 ml Milch

etwas Butter zum Fetten der Form

Für das Tapping:

200g gehobelte Mandeln

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Äpfel werden geschält und mit dem Apfelfentkerner entkernt. Anschließend kommt der kleine KüchenHobel zum Einsatz. Mit seiner Hilfe werden die Äpfel auf Stufe 1 in ganz feine Scheiben gehobelt. Die Zitrone wird halbiert und mit der Zitruspresse ausgepresst, so dass die Apfelscheibchen nicht braun werden.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem Teig verarbeiten.
3. Den großen Ofenzauberer einfetten und den Teig auf dem Ofenzauberer verteilen und mit den Apfelscheibchen belegen. Ganz zum Schluss können optional Mandelblättchen auf dem Teig verteilt werden.
4. Im Backofen bei 200° ober Unterhitze für ca 30 Minuten backen.

www.make-it-lecker.de

Carola Beninga 0178 4928679 carola.beninga@t-online.de