

Süßes / Backen /

Apfelkuchen

Sehr häufig werde ich gefragt, woher ich denn weiß, wieviel Butter, Mehl und Eier ich für so einen Kuchen brauche. Die Wahrheit ist, ich weiß es gar nicht. Ich versuche einfach mein Glück – manchmal klappt es und manchmal auch nicht. Aber in diesem Fall hatte ich ein gutes Händchen! So ein gutes, dass dieses Rezept definitiv einen Platz, auf meiner Liste der Lieblingsrezepte, bekommt. Der Kuchen ist nicht nur richtig saftig und lecker, er ist auch super fix gemacht und braucht nur eine Handvoll Zutaten. Genau wie ich es mag! Und nun hoffe ich, dass er euch genauso gut gefällt wie mir!

Zutaten für einen Kuchen

- 120 gr - Mehl
- 100 gr - Butter
- 100 gr - Zucker
- 1 TL - Backpulver
- 1 TL - Zimt
- 2 - Eier
- 4 - Äpfel

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Eier in einer Schüssel schaumig aufschlagen, anschließend die flüssige Butter hinzugeben.
3. Nun das Mehl, den Zucker, sowie das Backpulver und den Zimt mit dazugeben und alles gut miteinander vermengen.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
5. Die gewürfelten Äpfel nun mit unter den Teig mischen.
6. Eine Springbackform (26 cm) fetten und den Teig hineinfüllen.
7. Für ca. 30-35 min im Ofen backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia