



Apfelkuchen

Description

Zutaten:

- 155 g Zucker
- 250 g Butter
- etwas Salz
- 250 g Mehl
- 2 Pck Vanillezucker
- 2 Pck Vanillepuddingpulver
- 1 Pck Backpulver
- 3 Eier
- 155 ml Milch
- 3 große Äpfel

Zubereitung:

(Den Backofen auf 180-190 °C vorheizen und eine Springform mit etwas Butter einfetten).

1. Am Anfang Vanillezucker mit der Butter, Zucker und etwas Salz schaumig mischen. Danach die Eier allmählich darunter rühren. Jetzt das Mehl, Backpulver und Vanillepuddingpulver geben und gut verrühren und die Milch nach und nach hinzugeben.
2. Jetzt die Äpfel waschen, schälen, entkernen und die nach Belieben in Stücke [schneiden](#). Jetzt die Apfelstücke mit dem Teigschaber unter den Rührteig heben.
3. Als letztes füllen Sie den Rührteig mit den Apfelstücken in die rechteckige Springform und auf mittlerer Einschubleiste 40-50 Minuten lang backen und fertig. Es ist Schnell und auch lecker!

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

April 20, 2023

Author

jeanny

default watermark