

schneller Apfelkuchen

Zutaten:

- 100 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1/2 Pck Backpulver
- 1/2 Pck Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- Schale von 1 Zitrone
- 1 Apfel
- Mandelblättchen
- brauner Zucker



Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze
- Alle Zutaten (bis auf den Apfel) in eine Edelstahl-Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer einheitlichen Masse verrühren.
- Apfel schälen, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

O MMM S

- Rührteig in die Springform füllen und den Apfel auf dem Teig verteilen.
- Mit Mandelblättchen und braunem Zucker bestreuen.
- ca. 25- 30 Minuten backen
- TIPPS
 - Der Kuchen kann auch im Airfryer gebacken werden. Programm "bake" ca. 25 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit den Kuchen bei Bedarf drehen
 - die Hälfte der Teigmenge kann auch im kleinen Ofenzauberer Plus gebacken werden

Kontaktdaten: